



Rindsrollbraten mit Kürbis-Nuss-Füllung

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.
Schmoren: ca. 3 Std.

Füllung

200 g Kürbis (z. B. Muscade),
grob gerieben

100 g Toastbrot, in Würfeli

**100 g gehackte geröstete
Haselnüsse**

**1 Esslöffel Majoran-
blättchen**,
fein geschnitten

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

1 kg Rindsbraten

(z. B. runder Mocken),
vom Metzger zum Füllen
so aufgeschnitten, dass
ein grosses ca. 2 cm dickes
Rechteck entsteht

1 Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

Bratbutter zum Anbraten

1 Zwiebel, besteckt mit
2 Lorbeerblättern und
2 Nelken

4 dl Rotwein (z. B. Hallauer
Blauburgunder)

1 dl Fleischbouillon

Salz, Pfeffer

1. Für die Füllung alle Zutaten bis
und mit Pfeffer mischen.
2. Fleisch auf die Arbeitsfläche
legen, würzen. Füllung darauf
verteilen. Fleisch satt aufrollen,
mit Küchenschnur binden
(siehe «So gehts»).
3. Bratbutter im Bratopf heiss
werden lassen. Hitze reduzieren,
Fleisch bei mittlerer Hitze
rundum ca. 8 Min. anbraten,
herausnehmen. Besteckte
Zwiebel begeben, Rotwein
und Bouillon dazugiesen,
aufkochen, Braten begeben.

Schmoren: zugedeckt bei kleiner
Hitze ca. 3 Std., Braten dabei
von Zeit zu Zeit wenden. Braten
zugedeckt beiseite stellen. Sauce
absieben, zurück in den Bratopf
giessen, bis auf ca. 3 dl einkochen,
evtl. würzen.

Schmoren im Ofen: zugedeckt
ca. 3 Std. in der unteren Hälfte des
auf 150 Grad vorgeheizten Ofens,
Braten dabei einmal wenden. Braten
zugedeckt beiseite stellen. Sauce
absieben, zurück in den Bratopf
giessen, bis auf ca. 3 dl einkochen,
evtl. würzen.

Servieren: Fleisch tranchieren.
Mit dem Jus anrichten.

Dazu passt: Kartoffelstock.

Pro Person: 27 g Fett, 60 g Eiweiss,
17 g Kohlenhydrate, 2462 kJ (587 kcal)



Einfache Variante für das Binden:
8 ca. 50 cm lange Küchenschnur-
stücke schneiden, quer unter den
aufgerollten Braten legen, Enden
über dem Braten verknoten,
Schnurenden kürzen.



*Der
passende
Wein*

Hallauer Spätlese Schaffhauser AOC

Réserve du Patron 2008

Herkunft: Hallau, Schaffhauser
Blauburgunderland

Rebsorte: Pinot Noir
(Blauburgunder, Klevner)

Charakter: kräftiger, fruchtiger
Pinot-Duft, aromareich auch
im Gaumen, fällt auf durch sehr
schöne Ausgeglichenheit
und Harmonie; ein Wein ohne
Ecken und Kanten, aber mit
passender Fülle.

Passt zum Rindsrollbraten,
zu Charcuterie, Braten, Wild
und allen kräftigen Speisen.

Bezugsquellen: im Wein- und
Getränkhandel, in grösseren
Coop Verkaufsstellen, bei CC
Prodega + CC Angehrn sowie
unter www.coopathome.ch.

Weitere Infos unter:
www.weinkellerei-rahm.ch