

Braundünsten

Ob Rind, Wild, Lamm, Kalb oder Geflügel, ob im Ganzen, als Schnitzel oder als Ragout, die Technik des Braundünstens ist immer ähnlich.

Die Zutaten

am Beispiel Rindsbraten



Fleisch:

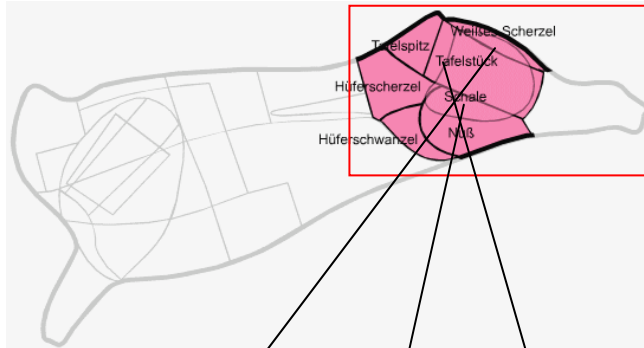
Bouquet garni:

Wurzelgemüse:

Aromaten:

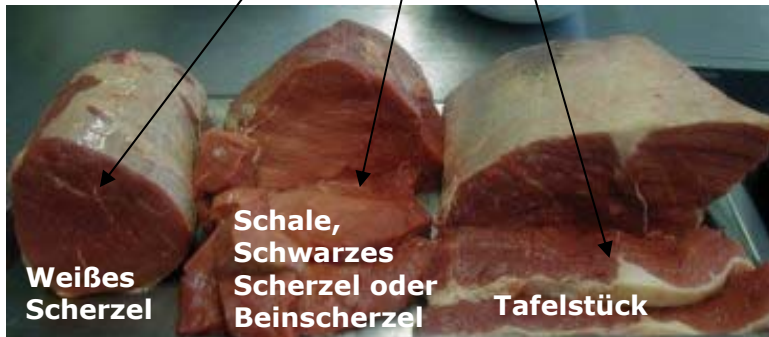
Fleischteile, die sich zum Braundünsten eignen

Vom Rind eignen sich alle Gustostücke aus dem Knöpfel



Der Ganze hintere „Haxen“ beim Rind heißt „.....“. Beim Kalb und beim Schwein nennt man diesen Teil „.....“.

Die Gustostücke eignen sich besonders gut zum Braundünsten. Einige Teile sehen wir uns genauer an.



Weißes Scherzel

Schale, Schwarzes Scherzel oder Beinscherzel

Tafelstück

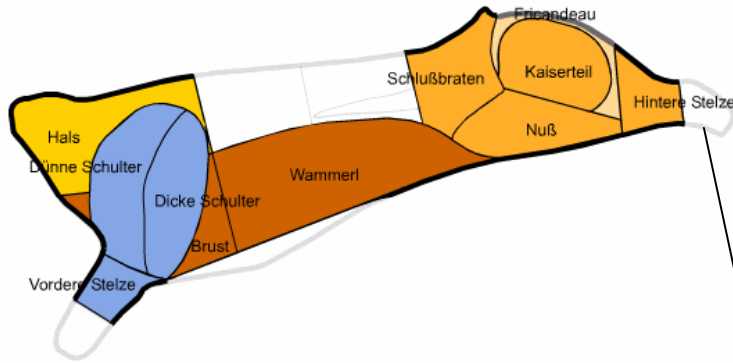
Das **Weißes Scherzel** ist der ideale Fleischteil für den jedoch Vorsicht! Wird das Fleisch zu lange gedünstet, wird es

Die **Rindsschale** (Schwarzes Scherzel oder Beinscherzel) eignet sich für

Das **Tafelstück** ist besonders zur Zubereitung von

..... geeignet.

Vom Kalb

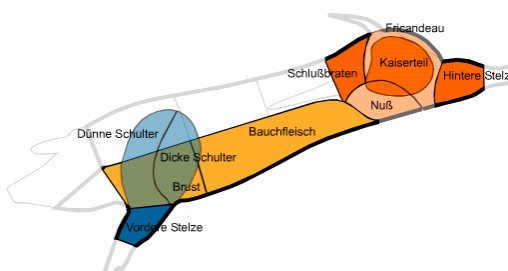


Mit Ausnahme Kalbsrückens eignet sich nahezu jeder Teil zum Braundünsten. Ein Altwiener Klassiker ist die ausgelöste Kalbsstelze, im Fachjargon

.....
genannt.



Vom Schwein, Lamm und Wild



Hier sieht es ähnlich aus wie beim Kalb. Braungedünstet kann nahezu alles werden. Die Teile aus dem Rücken eignen sich weniger, da diese sehr leicht trocken werden.

Unterschiedlich ist nur die Würzung:
Zähle die passenden Gewürze auf!
Für
Schwein.....

Lamm:

Wild:

Die Zubereitung: Am Beispiel Rindsbraten

Vorbereitung und Fachliches



Brauner Fond:

Zum Aufgießen des Rindsbratens wird im Idealfallverwendet
Ersatzweise kann auch mit
aufgegossen werden.



Spicken:

Selchspeck in Streifen schneiden und leicht anfrieren.
Rindfleisch parieren und mit den Speckstreifen zur Faser spicken.
Mit dem Ausbeinmesser werden Löcher gestochen, durch die der Speck entweder mit der Spicknadel oder mit der Hand in das Fleisch geschoben wird.

Mirepoix



.....
.....schneiden.



Zwiebel schälen und ebenfalls mirepoix schneiden.

Bouquet garni

Lauch halbieren und waschen.



Das Kräutersträußchen bestehend aus:
.....

Zubereitung:



Fleisch mitwürzen und inanbraten. Wenn das Fleisch an allen Seiten Farbe genommen hat, aus dem Topf nehmen und warm stellen.



Das im Bratenrückstand anrösten.



Wenn dies Farbe angenommen hat, beifügen und weiter rösten.



Dann das Tomatenmark beifügen und solange rösten bis färbt.



Mitdeglacieren; das ist der Fachausdruck fürund mit aufgießen, aufkochen, das Fleisch einlegen und zudecken.



Anschließend im Backrohr bei 180 Grad zugedeckt weich dünsten, dabei immer wieder das Fleisch



Eine Stunde vor Beendigung des Garvorganges beifügen und das Fleisch weiter dünsten bis es weich ist.



Die gesamte Garzeit beträgt je nach Größe und Qualität des Fleisches etwa



Danach Fleisch herausnehmen, die Sauce abseihen und binden.
Wie kann man diese Sauce binden?

Die so entstandene Sauce nennt man Sauce

Versuche es mit der Beschreibung von Rindsragout in Rahmsauce

Die Technik bleibt dieselbe!

Die Zutaten:

Fleisch:

Bouquet garni:

Wurzelgemüse:

Aromaten:



Binden:

1/8 Liter Schlagobers

1/4 Liter Sauerrahm

40 g glattes Mehl



Zubereitung:

