

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2017»

Neuenburgerbraten mit Rösti und Gemüsebeilage

Hauptgericht von Marlise Baur

Für 4 Personen

Neuenburgerbraten

- 1 Neuenburger-Saucisson
- 800 g Schweinshalsbraten, eine Tasche eingeschnitten
- 2 EL Fleischgewürz
- Provençale-Kräutermischung
- 3 EL Bratfett
- 1 Kräutersträusschen
- 1 Rüebli, geschält, grob geschnitten
- 1 Knollensellerie, geschält, grob geschnitten
- 1 EL Tomatenpüree
- 2 dl Wasser
- 2 dl Rotwein
- Salz, nach Bedarf
- Pfeffer aus der Mühle, nach Bedarf

Römertopf wässern. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Neuenburger-Saucisson schälen. Den Schweinshalsbraten mit Haushaltspapier trocken tupfen. Die Saucisson in die Fleischtasche legen und mit Bratenschnur binden. Den Braten mit Fleischgewürz und Provençale-Kräutermischung würzen.

In einer Bratpfanne das Bratfett erhitzen. Den Braten zugeben und rundum gut anbraten. Den Römertopf aus dem Wasser ziehen. Kräutersträusschen auf den Römertopfboden legen und den Braten darauf anrichten.

Rüebli und Sellerie im Bratenfond anbraten. Tomatenpüree zugeben und mit Rotwein ablöschen. Leicht einkochen lassen. Wasser zugeben und noch einmal leicht einkochen lassen. Gemüse neben den Braten legen und Jus über den Braten giesen.

Den Deckel auf den Römertopf legen, in den vorgeheizten Backofen schieben und 1 ¼ Stunden garen lassen.

Den Braten aus dem Römertopf nehmen und auf einem Fleischbrett kurz ruhen lassen. Den Jus in eine Pfanne absieben und einkochen lassen, abschmecken. Evtl. mit Mehlbutter binden (1 EL Butter, 1 EL Mehl, zusammen mischen und der Sauce zugeben).

Rösti

- 800 g Kartoffeln, festkochend, am Vortag gekocht
- 1 TL Salz
- 2 - 3 EL Butter
- 2 - 3 EL Schweinefett

Die Gschwelti am Vortag zubereiten. Die kalten Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Salz zugeben und mischen.

In einer Bratpfanne Butter und Schweinefett erhitzen, Kartoffeln zugeben und knusprig braten. Die Rösti evtl. mit Hilfe eines Tellers wenden und auch die zweite Seite knusprig braten. Bis zum Anrichten im Backofen bei 80 Grad warm stellen.

Kefen

- 1 EL Butter
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 300 g Kefen, gerüstet
- 1 TL Salz
- ½ dl Wasser
- 50 g Speckwürfeli

Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Zwiebeln zugeben und glasig dämpfen. Kefen zugeben und weitere 2-3 Min. dämpfen. Salzen und mit wenig Wasser ablöschen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 20-30 Min. garen lassen.

Kurz vor dem Anrichten in einer Bratpfanne die Speckwürfeli knusprig braten und danach über die Kefen geben.

Überbackene Tomaten

- 2 - 4 Tomaten
- 1 kleine Zwiebel fein gehackt
- 25 g Kräuterbutter
- 1 TL Salz
- 25 g Greyerzer, gerieben

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine feuerfeste Form ausbuttern und bereitstellen.

Tomaten waschen und quer halbieren, mit der Schnittfläche nach oben in die feuerfeste Form legen. Mit Zwiebeln bestreuen, Kräuterbutter aufscheiben darauf verteilen und salzen. Greyerzer darüber verteilen.

Die feuerfeste Form mit Alufolie bedecken und in den Backofen schieben. 20 - 25 Min. garen.

Anrichten

Auf vorgewärmten Tellern einen Saucenspiegel bilden. Das Fleisch tranchieren und je 1 Stück im Saucenspiegel und daneben Rösti und Gemüse anrichten.