

1		
	© Salzburger Agrar Mai	keting/Martina Höfelmaier

Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Agnes Gerl

Zutaten

Roastbeef		
1,5 KG	Bratenstück vom Rind	
Gewürze nach Belieben: Rosmarin, Oregano, Majoran, Chili,		
	Salz	
Püree		
500 G	mehlige Erdäpfel	
400 G	Sellerie	

200 ML	
	etwas Butter
	Salz
Blaukraut	
2 KG	
1	rote Zwiebel
250 ML	Apfelsaft
	etwas Essig
	Rotwein
	Kümmel
	Salz

Zubereitung

Roastbeef

- 1. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und mindestens 1,5 Stunden auf Raumtemperatur kommen lassen.
- 2. Dann von allen Seiten in Butterschmalz kräftig anbraten.
- 3. Mit den selbstgewählten Gewürzen bestreuen und bei 90°C Ober- und Unterhitze im Rohr auf einem Rost ca. 2 Stunden ziehen lassen. Unter den Rost ein Blech schieben, damit allfällige Fleischsafttropfen aufgefangen werden können.
- 4. Vor dem Verzehr etwas salzen.

Erdäpfel-Selleriepüree

Wasser zum köcheln bringen. In der Zwischenzeit Erdäpfel und Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Das köchelnde Wasser salzen und das Gemüse dazugeben.

- 2. Solange köcheln lassen, bis die Erdäpfel weich sind (ca 20 Minuten).
- 3. Das Wasser abseihen, etwas Butter zu dem heißen Gemüse geben und mit Pürierstab fein pürieren.
- 4. Nach der Güte der Kartoffeln 100-200ml Milch langsam dazugeben, bis man die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Mit Salz abschmecken.

Blaukraut

- 1. Zwiebeln fein schneiden und in einem Topf mit etwas Öl anbraten, dann das fein geschnittene Kraut dazugeben und etwas anbraten.
- 2. Mit Salz, Kümmel und einen Spritzer Essig weich dünsten. Immer wieder mit dem Apfelsaft etwas aufgießen.
- 3. Eine kleine Beigabe von Rotwein macht das Blaukraut sehr schmackhaft.
- **4.** Blaukraut kann lässt sich wunderbar vorbereiten, weil es noch einmal aufgewärmt umso besser schmeckt.

Dieser Braten eignet sich auch wunderbar als kalter Aufschnitt!