

Reindlbraten

 [happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/schuhbeck/schuhbecks-reindlbraten-mit-fenchel-birnen-gemüse-bratkartoffeln/](https://www.happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/schuhbeck/schuhbecks-reindlbraten-mit-fenchel-birnen-gemüse-bratkartoffeln/)

Zutaten für 4 Personen:

Für den Braten:

- 1 1/2kg Schweinehals (küchenfertig)
- 3 große weiße Zwiebeln
- 1 Karotte
- 150g Knollen-Sellerie
- 1 EL Öl
- 1 TL Puderzucker
- 1 EL Tomatenmark
- 200ml Weißwein
- 1 Liter Hühnerbrühe oder Geflügelfond
- Honig
- Chili-Salz
- 3 Scheiben Ingwer
- 1 Knoblauchzehe, in Scheiben
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 Vanilleschote
- gemahlener Fenchel
- getrockneter Majoran
- gemahlener Kümmel
- 1 TL Speisestärke

Für das Fenchel-Birnen-Gemüse:

- 1 Fenchel-Knolle
- 2 Karotten
- 1 Birne
- Salz
- 1-2 EL braune Butter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Für die Bratkartoffeln:

- 600g kleine Kartoffeln, festkochend
- 1 EL Öl
- Salz
- Chili-Salz
- frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Für den Braten

1. Backofen auf 150°C vorheizen.
2. Zwiebeln schälen, Karotte und Sellerie putzen, schälen und alles in 1 1/2-2cm große Würfel schneiden.
3. Öl in Pfanne erhitzen, Fleisch darin rundum anbraten und wieder herausnehmen.
4. Gemüse mit Puderzucker in die Pfanne geben, kurz anbraten
5. Tomatenmark unterrühren, kurz anrösten
6. mit dem Wein ablöschen und etwas einköcheln lassen.
7. Das Gemüse in ein Reindl (Schmortopf) geben
8. 900ml Brühe angießen und das Fleisch darauflegen
9. Den Braten auf mittlerer Schiene etwa 3 Stunden im Ofen garen.
10. Restliche Brühe mit Honig, Chili-Salz, Ingwer, Knoblauch, Lorbeerblatt und Vanilleschote sowie je 1 Prise Fenchel, Majoran und Kümmel erhitzen
11. Fleisch nach 2 1/2 Stunden Garzeit mit dem Sud bestreichen
12. nach 10-15 Minuten wenden und nochmals bestreichen
13. Am Ende der Garzeit das Fleisch herausnehmen, warm stellen

Die Sauce

1. durch ein Sieb streichen und erhitzen
2. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, nach und nach unter die köchelnde Sauce rühren, bis sie leicht sämig ist
3. Evtl. mit Majoran, Kümmel, Fenchel, Ingwer, Knoblauch, Vanilleschote und Chili-Salz nachwürzen.

Für das Gemüse

1. Fenchel putzen und waschen
2. Karotten putzen und schälen
3. beides in fingerdicke Stifte schneiden und in kochendem Salzwasser einige Minuten blanchieren, abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen
4. Birne waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Fruchtfleisch in Spalten schneiden
5. Karotten und Fenchel in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze anrösten
6. Birnenspalten dazugeben
7. mit brauner Butter, Salz und Pfeffer abschmecken

Für die Bratkartoffeln

1. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser garen, abgießen, pellen, halbieren oder vierteln
2. Öl in einer Pfanne erhitzen
3. Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze anbraten
4. mit Muskatnuss und 1 Prise Chili-Salz würzen

Zum Servieren den Reindlbraten in Scheiben schneiden, mit Braten-Sauce, Gemüse & Bratkartoffeln auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Nach Belieben mit Petersilie garnieren.

Rezept: Alfons Schuhbeck

Quelle: Meine deutsche Küche - Zabert Sandmann Verlag

BR-Sendung vom 21.7.2013