

## 1/2 Rinderbraten

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig



### Zutaten

.....  
1,5 KG                    Rinderbraten leicht durchzogen  
.....

Salz, Pfeffer, Paprikapulver, etwas Chilli, Knoblauch, Zitronenthymian,  
Rosmarin und Piment  
.....

Öl - für die Gewürze  
.....

1 GROSSE                Kartoffel und 4 Holzspieße  
.....

6 STUECK                Kartoffeln  
.....

6 STUECK                Karotten  
.....

2 STUECK                Zwiebeln  
.....

Rindssuppe und Rotwein zum Aufgießen  
.....

### Zubereitung

1. Den Rinderbraten mit der Wurstmaschine in gleich dünne Scheiben ca. 8 mm schneiden.
2. Alle Gewürze vermischen und mit Öl verrühren.
3. Jede Rinderbratenscheibe mit dem Gewürzöl bestreichen.
4. Eine große Kartoffel der Länge nach durchschneiden und mit der Schnittfläche auf ein tiefes Backblech legen und jeweils 2 Holzspieße mittig hineinstecken.
5. Die gewürzten Rinderbratenscheiben auf diese 2 Kartoffelhälften aufspießen.
6. Mit den geschälten und zerkleinerten Kartoffeln, sowie Karotten und halbierten Zwiebeln ins Backrohr geben.
7. Bei 160 Grad Heißluft ca. 65 – 75 Minuten im Rohr lassen.
8. Zwischendurch mit Rindssuppe und etwas Rotwein aufgießen.
9. Dazu passen sehr gut Semmelknödel, die ich etwas kleiner mache und ca. 20 Minuten vor Garende aufs Backblech dazugebe.

## 2/2 Semmelknödel

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig



### Zutaten

500 G	altes Weißbrot
4	Eier
CA. 500 ML	Milch
50 G	Butter
	Salz, wenig Muskat, Petersilie

### Zubereitung

1. Das Weißbrot schneiden und in eine größere Schüssel geben.
2. Die Eier verquirlen und mit der erwärmten Milch und der Butter über das Knödelbrot gießen.
3. Mit Salz, Muskat und feingeschnittener Petersilie würzen und gut durchziehen lassen.
4. Danach mit nassen Händen kleine Knödel formen.