

# Michelle Braten - Franzoesischer Rinderbraten

Die Beckescheltern haben im Freundeskreis den Onkel „Atze“. Der war fruher mit Michelle verheiratet, von ihr ist das Rezept. (Michelle verstarb rel frueh, dieser Braten ist ihr Vermaechtnis in unserer Familie.

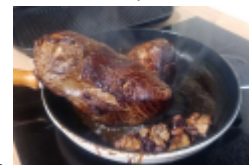


## Zutaten

- Rinderbraten(fleisch)
- Knoblauch (ca 1/2 Kopf pro Kilo Fleisch)
- Viel Paprikapulver(suesz) .. 1-2 Streuer, je nach Menge
- Pfeffer und Salz
- Scharfer Senf (zb Duesseldorfer, oder Dijon)

## Zubereitung

1. Ein Stueck Rinderbraten wird von ueberfluessigen Sehnen befreit.
2. Nun je nach Menge ordentlich mit Knoblauch spicken (ca 1/2 Kopf Knobi pro Kilo Fleisch).
3. Jetzt wird der Braten in einem Topf auf dem Herd von allen Seiten scharf angebraten (klar, mit Fett im Topf). Ziel ist, dass das Fleisch keinen Saft mehr nach aussen verliert, wenn es spaeter



im Ofen schmort. Den Braten danach ein wenig auskuehlen lassen.

4. Nun den Braten mit Pfeffer und Salz ordentlich wuerzen (der Fleischmenge angemessen)
5. Jetzt den Braten komplett mit scharfem Senf einschmierem, es darf ruhig ein bisserl mehr sein
6. Nun wird der Braten von aussen komplett mit suessem Paprikapulver eingepudert
7. Nun den gesamten Braten in den Bauchspeck einpacken, und mit Bratenschnur fixieren.
8. Den Braten in eine Braeterform mit Deckel(sonst trocknet der Braten aus!) packen und bei 180 Grad mindestens drei Stunden im Backofen garen
9. Der Braten ist fertig wenn er beim Picken mit der Gabel weich ist



## Trick um die Schweinerei mit dem Schmieren des Senfes, Paprikapulver und Speck zu minimieren

1. Frischhaltefolie 2-3 lagig auf einer ausreichend grossen Flaechе auslegen (Flaechе heisst einerseits sollte man genug Platz auf der Unterlage haben, sowie ebenso auch mit der gebastelten Gesamtflaechе der Frischhaltefolie nicht zu sparsam sein)
2. Bratenschnurstuecke etwas laenger als noetig schneiden und auf der Folie an den Stellen, wo sie spaeter wahrscheinlich gebraucht wird hinlegen (also so dass der Braten mittig liegen wird).
3. Nun den Bauchspeck in passender Flaechе fuer die untere Bratenhaelfte auf die Frischhaltefolien mittig platzieren, auf die Folie und die Bratenschnuere „ablegen“ und die Traegerfolie entfernen.
  1. Den Bauchspeck, hat man sich sinnvollerweise vom Metzger bereits so schneiden und auf Folie legen lassen, dass man da nicht noch jetzt mit dem Speck gross basteln muss. D.h. Dem Metzger sagen, was man vor hat. Er soll am besten duenne Scheiben schneiden, und diese direkt so ueberlappend auf seine Verkaufsfolien packen, dass man spaeter einfach die Folie mit dem Speck auf den Braten drueckt, und die Plastik folie vorsichtig ab macht.
4. Auf den unteren Speck auf der Folie nun erste ordentlich Paprikapulver drauf
5. Das Bratenstueck nur von der unteren Haelfte nach dem Pfeffern und Salzen ordentlich mit dem Senf einschmieren
6. und mittig auf den Paprika-gepuderten Speck setzen.



7. Jetzt von oben mit Senf beschmieren und mit Paprika pudern



8. Und nun das Packet zu machen, ggf wenn noch noetig auch von oben noch Speck anbringen, und dann mit den Schnueren zuschnueren.



**Und wenn man den Braten dann zu lange drin gelassen hat, zerfaellt er mehr oder weniger komplett, so dass wir ihn nicht mehr ganz aufaufschneiden konnten, sondern alles in einen anderen Topf gepackt haben. Das ist optisch und vom style her schade,**

**aendert aber nichts an dem gigantischen Flavour dieses Bratens**



franzoesisch, [mama beckesch](#)

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch

Permanent link:

[https://recipes.beckesch.it/rezepte/michelle\\_braten\\_-\\_franzoesischer\\_rinderbraten?rev=1640810713](https://recipes.beckesch.it/rezepte/michelle_braten_-_franzoesischer_rinderbraten?rev=1640810713)

Last update: 2021/12/29 20:45

