

Michelle Braten - Franzoesischer Rinderbraten

Die Beckesch Eltern 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 1/4 Kopf pro Kilo Fleisch)
- Viel Paprikapulver(süß)
- 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 1/4 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 einschmieren, 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 Pieken mit der Gabel weich ist

Achtung an alle in Kanada: Ich habe versucht bei Country Meats den Mitarbeitern zu erklären, daß ich 1-2 Millimeter dick geschnittene Bauchspeck-Scheiben haben möchte, die wie Dachziegeln überlappend nebeneinander liegen sollen, damit ich die einfach um den Braten drum wrappen kann. Das ist grandios gescheitert, ich habe knapp drei Kilo 1cm dick geschnittene Speck scheiben bekommen, was ungeeignet war. *Die Alternative* einfach den dünn geschnittenen Bacon aus dem Superstore nehmen. Der dünn geschnittene Bauchspeck lässt sich am besten verarbeiten, wenn er sehr kalt, aber nicht gefrohren ist. Ist er zu warm, zerfetzt man den beim auseinanderpiddeln der Scheiben, ist er gefroren, brechen die Scheiben bzw hängen auch zu stark aneinander.

Zur Menge des benötigten Bacons, es muss so viel sein, daß du den Braten komplett damit einhüllen kannst. Ebenso ein sinnvolles Tool, Bratenschnur (Baumwollfaden) um den Speck zu fixieren.

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

1. Frischhaltefolie 2-3 lagig auf einer ausreichend grossen Flaeche auslegen (Fläche heisst einerseits sollte man genug Platz auf der Unterlage haben, sowie ebenso auch mit der gebastelten Gesamttflaeche der Frischhaltefolie nicht zu sparsam sein)
2. Bratenschnurstücke etwas laenger als nötig 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 Fläche für den Braten (bedenke, du willst hinterher den Speck hochklappen, so daß dieser den gesamten Braten umhüllt) auf die Bratenschnüre auf der Frischhaltefolie legen und die Trägerfolie des Specks entfernen.
 - 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 dünne Scheiben schneiden, und diese direkt so überlappend auf seine Verkaufsfolien packen, dass man später einfach die Folie mit dem Speck auf den Braten drückt, und die Plastikfolie vorsichtig ab macht.
 - Man hat nun folgende Layer (von der Arbeitsplatte aus gesehen)
 - Frischhaltefolie
 - Bratenschnur
 - Speck

4. Auf den Speck auf der Folie nun erste ordentlich Paprikapulver drauf, die bedeckte Flaeche sollte etwas groesser als die Bratenunterseite sein, da wir den Braten wenn er einmal auf dem Speck liegt nicht mehr drehen werden. „Etwas größer“: Schau, dass dies Stellen, an die du realistisch kein Paprikapulver dran bekommen wirst (Bratenmitte bis Unterseite) das Pulver schon auf dem Speck ist. (Jetzt wo ich drüber nachdenke, man kann eigentlich mal vorsorglich den ganzen Speck mit Paprika pudern, soll halt nur keine Sauerei geben, wenn man später den Speck hochklappt)
5. Das Bratenstück nur von der unteren Hälfte nach dem Pfeffern und Salzen ordentlich mit dem Senf einschmieren, so kannst du es relativ Sauerei-frei auf den Speck legen.



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 nötig auch von oben noch Speck anbringen, und



dann mit den Schnüren zuschnüren.

Auf den Fotos habe ich den Trick noch ohne einen darunter liegenden Frischhaltefolie-Layer gemacht



Und wenn man den Braten dann zu lange drin gelassen hat, zerfällt er mehr oder weniger komplett, so dass wir ihn nicht mehr ganz aufzuschneiden konnten, sondern alles in einen anderen Topf gepackt haben. Das ist optisch und vom style her schade, ändert aber nichts an dem gigantischen Flavour dieses Bratens 🤔

So sah es mit viel zu dick geschnittenem Speck in Kanada von Country Meats aus

- Die gelieferten Speckscheiben waren ca. einen Zentimeter dick



- Spezielle Herausforderung - spezielle Lösung
 - Bei dem dicken Speck war das Positionieren und Verknöten des Specks leichter, wenn man die gesamte Folie mit Speck in eine Salatschüssel gesetzt hat



- Auch nach Stunden im Ofen ist der Speck nicht ganz zerlaufen



- Weshalb selbiger dann entsorgt wurde



- Das Ergebnis



franzoesisch, mama beckesch, lowcarb, hauptgericht, fleisch

From:

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

Permanent link:

https://recipes.beckesch.it/rezepte/michelle_braten_-_franzoesischer_rinderbraten?rev=1790698702

Last update: 2026/09/29 16:18

