

RINDERBRATEN MIT YORKSHIRE PUDDING

Rezept von Jamie Oliver

Rezept

1. Als erstes den Ofen auf 170°C vorheizen und den Bräter stark erhitzen.
2. Das Fleisch kräftig mit Pfeffer und Salz würzen und im heißen Bräter rundherum anbraten
3. Die Zwiebeln in Scheiben schneiden, unter das Fleisch legen, die Fettseite der Rinderbrust mit Senf einreiben und mit Rosmarin bestreuen
4. Das Fleisch mit einem nassen Stück Pergament abdecken, den Bräter mit einer doppelten Lage Alufolie abdecken und 4 – 5 Stunden garen
5. Kartoffeln schälen, 12 Minuten kochen, ausdämpfen und in einem Bräter mit Öl, Pfeffer, Salz und Rosmarinnadeln 90 Minuten im Ofen garen
6. Gemüse schälen, würfeln, weich kochen, abgießen und mit Butter, Pfeffer und Salz stampfen
7. Fleisch und Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, warmstellen, auf 250°C hochstellen und ein eingefettetes Muffin Blech vorheizen

Zutaten

- 2 kg Rinderbrust
 - Pfeffer
 - Salz
 - Olivenöl
 - 2 große Zwiebeln
 - 2 TL Senf
 - 1 Bund Rosmarin
 - 1,5 kg Kartoffeln
 - 500 g Karotten
 - 1 Steckrübe
 - 1 Stück Butter
 - 140 g Mehl
 - 1 EL schwarze-Johannisbeer Marmelade
 - 2 EL Rotweinessig
 - Öl
 - 2 große Eier
 - 100 ml fettarme Milch
8. Den Bräter auf den Herd stellen, das Mehl anrösten und mit der Marmelade, dem Essig und 400 ml heißem Wasser einkochen, würzen
 9. Aus den Eiern, dem Mehl und einer Prise Salz einen Teig rühren, in die Mulden gießen und das heiße Blech 10 Minuten backen.

Geräte

- 1 Bräter
- 1 Schneidebrett
- 1 scharfes Messer
- 1 Sparschäler
- 1 12er Muffin Blech
- 1 Mixer
- 1 Kartoffelstampfer