

2kg

Rinderbraten aus der Keule

Rub mit Kräutern und Öl vorher

24 Std vakuumiert im Kühlschrank

Scharf Anbraten in Butterschmalz im Dopf, rausnehmen
Zwiebel, Lauch, Möhren und Sellerie kleinschneiden und
im Bratenfett andünsten

2 EL Tomatenmark mitdünsten

ablöschen mit ca. 350-500ml Rotwein

Braten drauf und mit Rinderbrühe oder Fond ergänzen
sodass der Braten 3/4 bedeckt ist

plus Kräuter frisch drauf (wie Marinadenkräuter)

3-4,5 Stunden auf dem Grill direkt köcheln bei ca. 180 Grad
pro Stunde Flüssigkeit kontrollieren, ggfls mit Wasser ergänzen
Kerntemperatur 80+ rausnehmen und ruhen lassen

Sauce pürieren oder sieben und binden*

Gewürze

3 Tl. Paprika edelsüß

* 1 El. Grobes Salz

2 Tl. schwarzer Pfeffer frisch gemahlen

2 Tl. brauner Zucker

* 1 ½ Tl. Knoblauchpulver

1 ½ Tl. Zwiebelpulver

1 Tl. Kreuzkümmel gemahlen

1 Tl. Oregano

* Habanerpulver nach Belieben, ersatzweise Chiliflocken

* alternativ Salz weglassen, Knoblauchsatz und Chilisatz verwenden

oder im Backofen, KT (Kerntemperatur) kontrollieren

frische Kräuter

2 Zweige Rosmarin

2 Zweige Thymian

2 Zweige Majoran

habe ich verwendet