Oma's Rinderbraten im Römertopf mit Gelbe-Rüben-Brei

Ein Lieblingsgericht aus Kindertagen

Meine Oma war damals schon eine Slow-Cookerin, der Römertopf war ein von ihr gut gebrauchtes Kochutensil. Auch umweltbewusst war sie damals schon in den 70er Jahren, sie nutze beim Garen im Backofen immer die Nachhitze und hat den Ofen einfach viel früher ausgeschaltet und das Gericht langsam nachgaren lassen. Ich Überlege gerade ernsthaft, ob sie evtl. das Niedertemperaturgaren wohl erfunden hat? An kalten Tagen, wenn wir Enkelkinder von der Schule nach Hause kamen, gab es ab und an unseren geliebten Rinderschmorbraten mit dem quietschgelben Karotten-Püree. Da meine kleine Schwester keine Karotten mochte, war der offizielle Titel des Pürees jahrelang „Brei aus gelben Kartoffeln".

Zutaten

Für 6 Personen

- 1,2kg Rinderbraten
- 2 Schalotten
- 250g Karotten und Knollensellerie
- 500g Gemüsebrühe (oder 400ml Brühe mit 100 ml Rotwein)
- 1 – 2 EL Butterschmalz
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Knoblauchzehe
- 2EL Rosinen
- **für die Paste:**
- 1EL Tomatenmark
- 1,5EL Senf
- 1 TL Paprikapulver (mildes und scharfes gemischt)
- ¼TL Currypulver
- gemahlener schwarzer Pfeffer

- gemahlene Koriandersamen
- gemahlener Piment
- Kräutersalz
- **Für den Gelbe-Rüben-Brei:**
- 500 g Karotten
- 400 g mehlig kochende Kartoffeln
- 50 g Butter
- gemahlener schwarzer Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- Salz

Zubereitung

Den Römertopf 30 Min. in kaltem Wasser wässern. Den Braten im heißen Butterschmalz in einer Pfanne rundherum scharf anbraten. Die gehackten Schalotten und das gewürfelte Gemüse dazugeben und kurz mitbraten lassen. Aus den Gewürzen, Salz, Senf und Tomatenmark eine Paste herstellen, den Braten damit bestreichen und in den gewässerten Römertopf legen. Die Schalotten, das Gemüse, Lorbeerblatt, geschälte Knoblauchzehe und die Rosinen dazugeben. Mit der warmen Gemüsebrühe aufgießen und den Römertopf mit dem Deckel verschließen.

Auf der ersten Einschubhöhe im nicht vorgeheizten Backofen bei 160° Umluft 1,5 Std. garen lassen. Deckel abheben und im ausgeschalteten Ofen noch ca. 30 Min. nachgaren lassen. Die Soße evtl. noch mit etwas Kräutersalz abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden. Wer möchte, kann die Soße mit einem Pürierstab fein mixen, dazu vorher das Lorbeerblatt entfernen.

Für das Gelbe-Rüben-Püree die Karotten und Kartoffeln schälen und beides in kleine Stücke schneiden, wobei ich die Karotten einen Tick kleiner schneide, da sie beim Garen etwas länger brauchen. In kochendem Salzwasser ca. 20 Min. garen. 5 Min. warten, dann mit einem Schaumlöffel das Gemüse herausheben und durch eine Flotte Lotte drehen. Einige Esslöffel des Kochwassers zusammen mit der Butter unter den Brei rühren. Mit Pfeffer und reichlich Muskatnuss würzen.