

Rollbraten

swissmilk



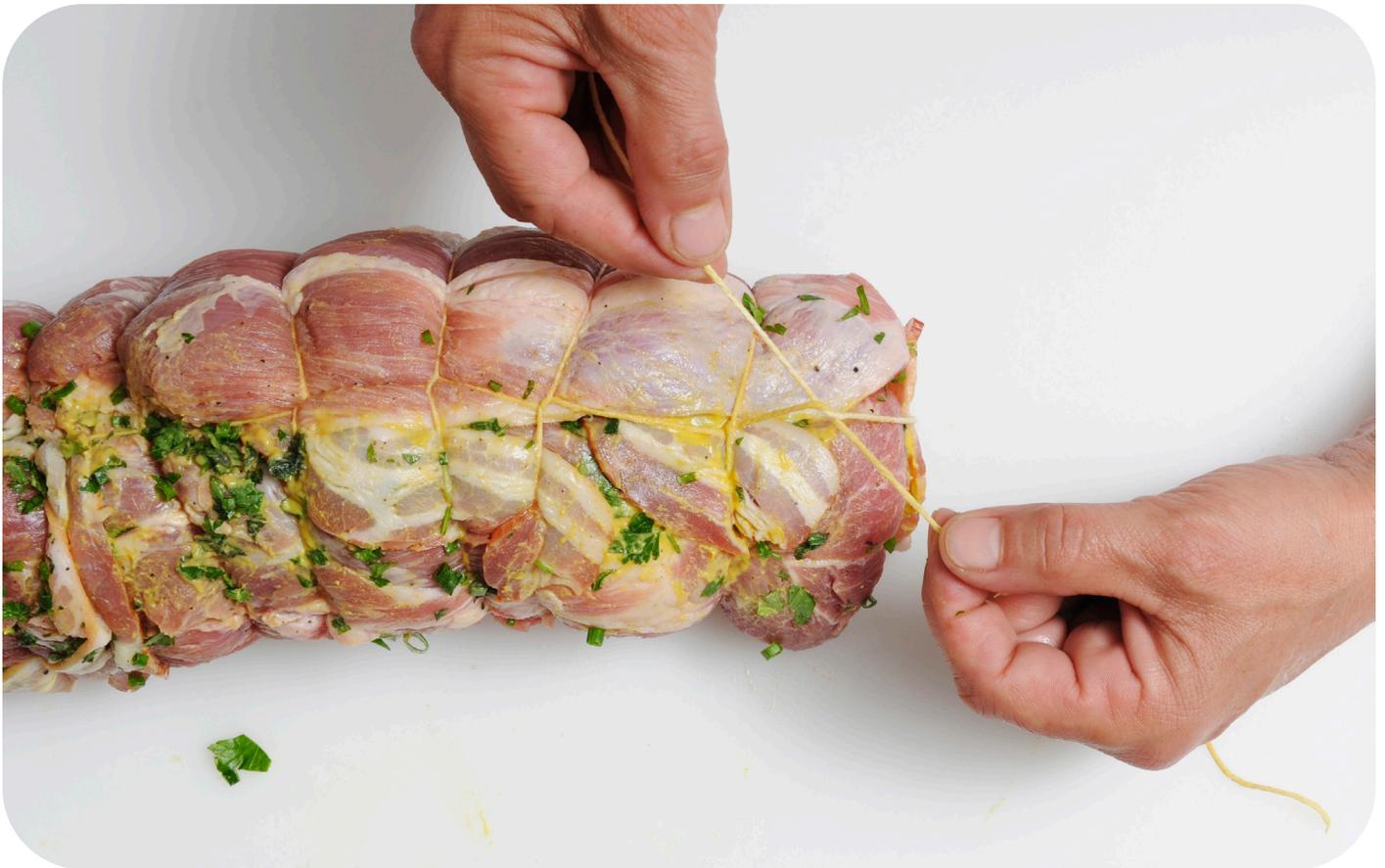
Alle Zutaten bereitstellen. Fleisch flach auslegen, mit Senf bestreichen, mit Speck belegen, Kräuter mischen, darauf verteilen, würzen, möglichst satt aufrollen.



Mit der Küchenschnur zweimal die Länge und etwa sechs- bis neunmal den Umfang grob abmessen. Küchenschnur zu einem kleinen Knäuel aufwickeln.



Rosmarinzweige auf Braten legen, Schnur an einem Ende um den Braten legen, mit Knoten fixieren. Mit 1-2 Fingern den Faden fixieren, um den Braten wickeln, durch die Schlaufe ziehen, anziehen. Vorgang bis zum anderen Ende mehrfach wiederholen.



Braten drehen, Schnur jeweils einmal um die Querschnüre ziehen, immer gut anziehen. Zum Schluss mit Anfangsfaden verknoten. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 160°C).



Fleisch in der heissen Bratbutter rundum 7–10 Minuten anbraten. Fleisch ins Bratgeschirr legen. Wein und Bouillon mischen, würzen, zum Fleisch giessen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 1½–2 Stunden braten (75°C Kerntemperatur). Braten ab und zu mit der Flüssigkeit übergiessen.



Kurz vor dem Servieren Fleisch herausnehmen, zugedeckt 5 Minuten ruhen lassen. Sauce in eine Pfanne absieben, nach Belieben etwas einkochen, abschmecken. Schnur vom Braten entfernen, Fleisch tranchieren. Mit Sauce übergiessen.