SONNTAGS BRATEN

für 4 Personen

900	g	Kalbshuftdeckel mit Fett (mindestens 4 Wochen gereift, beim Metzger bestellen)
300	g	Mirepoix*
15	g	Senf
20		Pfefferkörner Schwarz
1/4	tl.	Kreuzkümmel
15	g	Bester Festtags Braten
1	dl	Weisswein
2	dl	Wasser

1. Den Ofen auf 200 Grad Umluft mit Feuchtigkeit vorheizen.
2. Pfefferkörner und Kreuzkümmel mörsern, mit dem Festtags-Braten-Gewürz mischen.
3. Das Fleisch mit dem Senf einreiben und rundum würzen.
4. Mirepoix auf Backblech verteilen, das Fleisch mit dem Fett nach oben darauflegen.
5. Für 8 Min. bei 200 Grad in den Ofen schieben, anschliessend für 12 Min. bei 160 Grad garen (ohne Feuchtigkeit).
6. Danach das Fleisch für 30 Min. bei 72 Grad in der Wärmeschublade ruhen lassen (ohne Wärmeschublade: bei 70 Grad im Ofen).
7. Für die Sauce das Mirepoix mit Weisswein und Wasser ablöschen (direkt auf dem Blech), 15 Min. in einer Pfanne köcheln lassen, abpassieren, ggf. reduzieren und abschmecken.
8. Den Braten wie gewünscht anrichten und geniessen.