



## Glasierter Rindsbraten von der Schulter an Rosmarin-Jus

Der Rindsschulterdeckel ist bestens zum Schmoren oder Glasieren geeignet. Er ist auf der Oberseite mit einem schönen Fettdeckel versehen, der Geschmack gibt und den Braten auch saftig hält. Man sollte ihn auf keinen Fall wegschneiden. Im Gegensatz zum Schmoren wird der Braten beim Glasieren ohne Flüssigkeit im Ofen gegart, er wird aber gelegentlich mit Weisswein eingepinselt. Sobald sich im Bratgeschirr Fleischsaft sammelt mischt man auch diesen zum Weisswein. Gegen Schluss zugemischter Honig macht die Kruste röschler und verleiht ihr zusätzlichen Glanz. Zu früh darf der Honig aber nicht zugegeben werden, da er sich sonst im Bratgeschirr sammelt und verbrennt.

Sehr zart wird der Braten, wenn er bei niedriger Temperatur (125°) gegart wird. Das braucht aber Zeit, bis die Kerntemperatur die gewünschten 78° bis 80° erreicht, erst ab 70° geliert das Bindegewebe, was den Braten erst weich und saftig macht. Man sollte die Rindsschulter 2 Stunden, besser 3 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, damit sich das Fleisch etwas aufwärmt, das verkürzt die Ofenzeit merklich.

### Zutaten (3 Portionen)

1 Rindsschulter 700g  
1Tl Korinader gemahlen  
1Tl Pfeffer  
1/2Tl Salz  
1dl Weisswein  
5cl Cognac  
1/2Tl Honig  
Bratbutter

### Rosmarin-Jus:

3 Markbeine  
1dl Weisswein  
5cl Cognac

1dl Rindsbouillon  
3-4 Zweige frischer Rosmarin  
4-5cm Peperoncino  
Bratbutter

## Zubereitung

Rindsschulterdeckel aus dem Kühlschrank nehmen. Fettdeckel kreuzweise einschneiden, damit sich das Fleischstück beim Braten nicht zusammenzieht. Ringsum mit Koriander, Pfeffer und Salz würzen. 2- 3 Stunden ruhen lassen.

Ofen auf 125° vorheizen.

Rindsschulter allseitig in Bratbutter bei eher mässiger Temperatur anbraten und in einen Bräter legen. Bratenthermometer an der dicksten Stellen einstecken. In den Ofen schieben.

Bratensatz mit Weisswein und Cognac ablöschen, etwa auf die Hälfte einkochen lassen und absieben.

Braten jede halbe Stunde mit dem Bratensatz einpinseln und garen bis die Kerntemperatur 78° erreicht. Das dauert ca. 3 1/2 Stunden. Sobald sich im Bratgeschirr Fleischsaft gesammelt hat, diesen dieser zur Marinade geben. Hat die Kerntemperatur ca. 70° erreicht, etwas Honig in die Marinade mischen und den Braten damit nochmals zweimal einstreichen.

Sobald die Kerntemperatur von 78° erreicht ist, Ofen ausschalten und die Ofentüre schräg anstellen. Braten ca. 15 Minuten nachziehen lassen.

Rosmarin-Jus:

für die Zubereitung ca. 1 Stunde einplanen.

Peproncino halbieren, die sehr scharfen Kerne entfernen und in Streifen schneiden.

Markbeine in Bratbutter beidseitig ca 10 Minuten anbraten. Mit Weisswein und einem Schuss Cognac ablöschen. Rosmarinzweige und Peperoncino zugeben. Etwas einkochen lassen.

Mark aus den Knochen auslösen und in der Sauce zerdrücken. Rindsbouillon dazugiessen und gut zehn Minuten köcheln lassen und mit Pfeffer und eventuell Salz abschmecken.







