



## Rindshuftbraten mit Rotweinzwiebeln (Huftdeckel)

Der Huftdeckel ist der oberste Teil des Stotzens, der in Österreich wird er wegen seiner dreieckigen, zum Schwanz hin spitz zulaufenden Form Tafelspitz genannt wird. Typisch ist der dicke Fettdeckel, der für den Verkauf oft ganz oder teilweise weggeschnitten wird. Das ist schade, denn er hält das nur leicht marmorierte Fleisch saftig und gibt ihm vor allem viel guten Geschmack. Der türkische Metzger in meiner Nähe verkauft ihn gänzlich undressiert mit einem stattlichen Fettdeckel, den ich nur wenig zurückgeschnitten und dressiert habe.

Zuerst kräftig angebraten und danach bei niedriger Temperatur (80°) gegart, wird er zart und ganz schön saftig. Zusammen mit reichlich kräftiger Sauce aus Zwiebeln und Rotwein in Folie eingepackt geschmort, fehlt es ihm auch nicht an Geschmack. Ein kräftiger, nicht zu herber Rotwein aus Südtalien ist da gut geeignet, Z.B. Primitivo, Negroamaro, oder ganz gediegen, ein Aglianico del Vulture aus der Basilicata.

### Zutaten (2-3 Portionen)

500g	Rindshuftdeckel mit Fettschicht
120g	Zwiebel
1Tl	Tomatenpüree
2dl	kräftiger Rotwein
1Tl	Salz
1Tl	Koriander gemahlen
1/2Tl	schwarzer Pfeffer
1,5Tl	Zucker
	Rapsöl

### Zubereitung

Huftdeckel 2 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Die dicksten Fettschichten etwas flacher schneiden. Fettschicht kreuzweise einschneiden. Auf der

Fleischseite nur leicht salzen und pfeffern.

Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu dünnen Scheiben schneiden. In Rapsöl glasig dünsten. Tomatenpüree zugeben und 1-2 Minuten mitdünsten. Koriander und Pfeffer zugeben und kurz mitdünsten. Rotwein dazugießen und ca. 25 Minuten köcheln lassen bis die Zwiebeln knapp weich sind. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Huftdeckel auf der Fettseite in einer trockenen Bratpfanne kräftig anbraten bis das Fett gut angeröstet ist. Wenden und die Fleischseite nur noch kurz braten.

Eine Gratinform mit Alufolie auslegen, Huftdeckel mit der Fettseite nach oben hineinlegen. Ein wenig ausgelassenes Fett zugießen. Rotweinzwiebeln über den Braten gießen. Bratenthermometer an der dicksten Stelle einstecken, die Folie über den Braten schlagen und dicht verschliessen.

In den auf 80° vorgeheizten Ofen schieben und bis zu einer Kerntemperatur von 58° garen. Das dauert ca. 50 Minuten. Ofen ausschalten, 2-3 Minuten entlüften und den Braten 10 Minuten nachziehen lassen. Die Kerntemperatur steigt dabei um 3-4°.

Braten auspacken, die Sauce in eine Schale abgießen. Braten tranchieren und auf den Rotweinzwiebeln anrichten.









