



Keller's Rezeptdienst

Nr. 26	Februar	2005
Sihltaler Buurebraten		

ZUTATEN: für 5 - 6 Personen

- 1 - 1,2 kg von Keller's Sihltaler Buurebraten (mit geräuchtem Speck gespickt)
- 6 - 9 mittelgrosse Schalotten, geschält
- Salz und Pfeffer

Marinade:

- 6 - 7 dl kräftiger Rotwein
- 3 - 4 TI Thomy Djionsenf
- 1 Lorbeerblatt, Thymian oder Rosmarin
- 3 - 4 zerpufte Sardellenfilets
- 1 - 2 EI Speisefettcrème "Maître Boucher"

ZUBEREITUNG

1. Zutaten für Marinade in Schüssel vermengen. Fleisch und Schalotten darin wenden und gut zugedeckt 16 - 20 Stunden ruhen lassen.
2. Fleisch in den Schmortopf oder Bräter geben. Viertel der Marinade angiesen. Bei kleiner Hitze 180 Min. gut zugedeckt auf dem Herd schmoren lassen. Restliche Marinade um die Hälfte einkochen.
3. Schalotten herausnehmen und warm stellen. Braten wenden, eingekochte Marinade darüber geben. Weitere 15 Min. schmoren lassen.
4. Unterdessen Spätzli oder Kartoffelkroketten in Butter erhitzen.
5. Braten und Schalotten auf vorgewärmter Platte anrichten. Sauce aufkochen und abschmecken. Braten mit 2 - 3 EI Sauce bestreichen. Rest in vorgewärmter Saucière servieren.

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg