

WIKINGERSCHMAUS

Geschichteter Rinderbraten
in kräftiger Met-Senf-Sauce

Ein Mahl für starke Menschen!

Gutes Essen
Starke Gemeinschaft
Alte Traditionen
Nie allein am Tisch!

Zutaten für 5–6 hungrige Gäste

Für den geschichteten Braten:

5 große Scheiben Rinderrouladen
10 Scheiben durchwachsener, geräucherter Speck
3 große Zwiebeln
3 Gewürzgurken
ca. 200–220 g kräftiger Käse oder Feta
4–5 EL grobkörniger Senf
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
etwas Muskat
1 TL getrockneter Thymian
1 TL Majoran

Für die kräftige Met-Senf-Sauce:

2 Zwiebeln
2 EL Öl oder Butterschmalz
2–3 EL Tomatenmark
500 ml kräftiger Rinderfond
250 ml trockener Rotwein
150 ml Met
3–4 TL grobkörniger Senf
3–4 Lorbeerblätter
1 TL Thymian
einige zerdrückte Wacholderbeeren
schwarzer Pfeffer, Salz
optional 1 TL Honig

„Möge das Feuer wärmen,
der Becher niemals leer sein
und an dieser Tafel
niemand hungrig bleiben.“

Skål und
guten Appetit!

1. Die Schichten

Eine Rouladenscheibe auf ein Brett legen und großzügig mit Senf bestreichen. Mit Pfeffer, Salz, Thymian und Muskat würzen. Zwei Scheiben Speck, einige Zwiebelringe, Gurkenscheiben und etwas Käse daraufgeben. Die nächste Scheibe Rindfleisch darauflegen. So weiterschichten, bis das gesamte Fleisch verbraucht ist. Den Braten vorsichtig zusammendrücken und mit Küchengarn kräftig verschnüren.

2. Die Sauce

Öl oder Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln goldbraun anrösten, Tomatenmark kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und einige Minuten einkochen lassen. Met hinzufügen. Rinderfond, Senf, Lorbeerblätter, Thymian und Wacholderbeeren dazugeben. Optional mit Honig abrunden und einige Minuten köcheln lassen.

3. Ab in den Bräter

Den geschichteten Braten in einen Bräter legen und mit der heißen Sauce angießen. Deckel aufsetzen und bei 180–190 °C Ober-/Unterhitze ca. 2½ – 3 Stunden langsam schmoren lassen. Zwischendurch mit der Sauce übergießen. Das Fleisch soll am Ende zart und saftig sein.

4. Die letzte Runde

Braten aus dem Bräter nehmen, kurz ruhen lassen. und das Küchengarn entfernen. Lorbeerblätter aus der Sauce nehmen. Die Sauce nach Wunsch rustikal lassen oder durch ein Sieb streichen. Noch einmal mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Braten in kräftige Scheiben schneiden und mit reichlich Sauce servieren.

5. Was passt dazu?

- Bauern- oder Roggenbrot
- Gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln
- Ofen-Wurzelgemüse (Möhren, Pastinaken, Steckrüben)
- Geschmorter Kohl
- Apfel-Rotkohl
- Gebratene Pilze
- Ein Klecks grobkörniger Senf

© Odins Krieger Tyskland

GEMEINSCHAFT – FREUNDSCHAFT – ZUSAMMENHALT

WIKINGERSCHMAUS AUS DEM BRÄTER

Geschichteter Rinderbraten in kräftiger Met-Senf-Sauce

Wenn draußen der Wind über die Felder zieht und das Feuer in der Halle knistert, braucht es ein Mahl, das satt macht und die Gemeinschaft an einen Tisch bringt.

Dieser mächtige Schichtbraten verbindet kräftiges Rindfleisch mit geräuchertem Speck, Zwiebeln und würzigem Senf. Eine dunkle Sauce mit Rinderfond und einem Schuss Met macht daraus einen deftigen Schmaus für die Tafel.

▣ Zutaten für 5-6 hungrige Gäste ▣

Für den geschichteten Braten:

- 5 große Scheiben Rinderrouladen
- 10 Scheiben durchwachsener, geräucherter Speck
- 3 große Zwiebeln
- 3 Gewürzgurken
- ca. 200-220 g kräftiger Käse oder Feta
- 4-5 EL grobkörniger Senf
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- etwas Muskat
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL Majoran

Für die kräftige Met-Senf-Sauce:

- 2 Zwiebeln
- 2 EL Öl oder Butterschmalz
- 2-3 EL Tomatenmark
- 500 ml kräftiger Rinderfond
- 250 ml trockener Rotwein
- 150 ml Met
- 3-4 TL grobkörniger oder scharfer Senf
- 3-4 Lorbeerblätter
- 1 TL Thymian

- einige zerdrückte Wacholderbeeren
- schwarzer Pfeffer
- Salz
- optional 1 TL Honig

□ **Die Schichten des Festmahls** □

Eine Rouladenscheibe auf ein großes Brett legen und großzügig mit Senf bestreichen.

Mit Pfeffer, etwas Salz, Thymian und einer kleinen Prise Muskat würzen. Zwei Scheiben Speck darauflegen und anschließend einige Zwiebelringe, Gurkenscheiben und etwas Käse verteilen.

Darauf kommt die nächste Scheibe Rindfleisch. Wieder mit Senf bestreichen und mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Käse belegen.

So weiterschichten, bis das gesamte Fleisch verbraucht ist.

Den entstandenen Braten vorsichtig zusammendrücken und mit Küchengarn kräftig verschnüren. Dabei nicht zu fest ziehen, damit die Füllung zwischen den einzelnen Fleischschichten bleibt.

□ **Die kräftige Sauce** □

Butterschmalz oder Öl in einer schweren Pfanne erhitzen. Die gewürfelten Zwiebeln darin kräftig anrösten, bis sie eine schöne goldbraune Farbe angenommen haben.

Tomatenmark hinzugeben und kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und einige Minuten kräftig einkochen lassen. Nun den Met hinzufügen.

Rinderfond, Senf, Lorbeerblätter, Thymian und die leicht zerdrückten Wacholderbeeren dazugeben. Wer die Verbindung von Senf und Met etwas stärker hervorheben möchte, gibt noch einen Teelöffel Honig hinzu. Alles einige Minuten köcheln lassen.

□ **Ab in den Bräter** □

Den geschichteten Rinderbraten in einen schweren Bräter oder gusseisernen Topf legen. Die heiße Sauce rundherum angießen.

Deckel aufsetzen und den Braten bei etwa 180-190 °C Ober-/Unterhitze ungefähr 2½ bis 3 Stunden langsam schmoren lassen.

Zwischendurch kontrollieren und den Braten ein- oder zweimal mit der Sauce übergießen. Das Fleisch soll am Ende weich sein und sich beinahe mit der Gabel auseinanderziehen lassen.

□ **Die letzte Runde** □

Den fertigen Braten aus dem Bräter nehmen und einige Minuten ruhen lassen. Küchengarn entfernen.

Lorbeerblätter aus der Sauce nehmen. Die Sauce kann rustikal mit den Zwiebelstückchen serviert oder für eine feinere Variante durch ein Sieb gestrichen werden.

Noch einmal mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann den Schichtbraten in kräftige Scheiben schneiden und reichlich Sauce darübergerben.

□ **Was gehört zum Wikingerschmaus?** □

- kräftiges Bauern- oder Roggenbrot
- gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln
- Ofen-Wurzelgemüse aus Möhren, Pastinaken und Steckrüben
- geschmorter Kohl
- gebratene Pilze
- Apfel-Rotkohl
- ein Klecks grobkörniger Senf

Und wer daraus eine richtige Festtafel machen möchte, stellt Brot, Käse, Äpfel und eingelegtes Gemüse in großen Schalen dazu.

□ **Wikingerschmaus - gemeinsam an der Tafel** □

Ein schwerer Bräter in der Mitte des Tisches, frisch gebackenes Brot daneben und der Duft von geschmortem Fleisch, Zwiebeln, Senf und Kräutern in der Luft - mehr braucht es manchmal nicht für ein ordentliches Festmahl.

**Möge das Feuer wärmen,
der Becher niemals leer sein
und an dieser Tafel niemand hungrig bleiben.**

Skål und guten Appetit!

© Odins Krieger Tyskland