

Gemischter Braten am Stück

Oder Schichtbraten

Zutaten

2 Halssteak 2cm
2 Rinderhüftsteak 1,5cm
1 Putensteak 2 – 3 cm
14 Scheiben geräucherten Bauch – Speck
400g gemischtes Hackfleisch
3 Zwiebeln
1 Ei
2EL Semmelbrösel
3 Lorbeerblätter
15 Wachholderbeeren
50ml Rotwein
1/2L Gemüsebrühe
1TL Sambal Olek
Suppengemüse
1EL Speisestärke zum binden
2TL Tomatenmark
1EL scharfer Senf
Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker



So funktioniert es!

Als erstes machen wir die Soße.

Dafür ein paar Zwiebelwürfel mit 2 EL Öl und 2 TL Tomatenmark anbräunen

Zwischen durch, bevor das Tomatenmark zu dunkel wird immer wieder mit einen Schuss Gemüsebrühe ablöschen und weiter anbraten,

Bis das Tomatenmark eine schöne bräune hat.

Den Rest der Brühe und den Rotwein dazu geben und einmal aufkochen lassen.

Mit etwas Pfeffer und einer Prise Zucker würzen

Herdplatte ausstellen.

So geht es weiter!

Das Fleisch würzen.

Schweinesteak nur Salz und Pfeffer

Rindersteak mit Senf einstreichen Salz und Pfeffer

Pute mit Sambal Olek kräftig einstreichen.

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen

1 Ei und die Semmelbrösel dazu geben und kräftig mischen.

So funktioniert es!

Den Speck auslegen 4 Scheiben nach oben gerichtet und mit leichten überlappen 4 Scheiben nach unten.

3 Scheiben leicht überlappen auf die bereits liegenden Scheiben, zur linken Seite und 3 auf die rechte Seite.

In die Mitte der Speckstreifen legen wir als erstes das gewürzte Schweinesteak.

Auf das Steak kommt 1 -1,5 cm Hackfleischmasse

Darauf folgt ein Rindersteak

Zwiebelscheiben ca. 3mm stark

In der Mitte ist das Putensteak

Die gleiche Reihenfolge nur rückwärts den Turm weiter bauen

Zwiebel, Rind, Hackfleisch, Schwein.

Den Speckmantel Schließen!

Die nach oben zeigenden Speckstreifen, hoch auf den Fleischturm legen
Dann die 3 Streifen von der rechten Seite hochlegen, unten und links das gleiche.
Jetzt sollte der Fleischturm mit Speck umwickelt sein.

So geht es weiter!

Das Suppengemüse grob geschnitten in den Ofenmeister geben.
Das Schichtfleisch auf das Gemüse setzen und mit ca. 2 – 3 cm von der Soße dazu geben.
Nicht über das Fleisch schütten.
2 Zwiebeln geviertelt, um das Fleisch verteilen
Mit Deckel in den vorgeheizten Backofen bei 240C Umluft 50 - 55 Minuten backen.

Zwischendurch kümmern wir uns um die Soße

In den Rest der Soße geben wir 3 Lorbeerblätter und 10 -15 Wachholderbeeren und kochen die Soße einmal auf

So geht es weiter!

Den Ofenmeister nach der Zeit aus dem Ofen nehmen. Die am Rand haftenden Röstaromen mit Hilfe vom Gemüse und einem Teigschaber, durch drüber wischen lösen und in die Soße reiben.
Die Restliche Soße dazu geben, aber nicht über das Fleisch schütten.
Zurück, mit Deckel, in den Ofen stellen. Die Temperatur auf 190C senken
20 -25 Minuten weiter backen.
Das Fleisch nach dieser Zeit aus dem Ofenmeister auf ein Brett heben.
Die Soße durch ein Sieb passieren.
Das Fleisch zurück in den Ofenmeister setzen ohne Deckel in den Ofen geben.
Temperatur auf 90 - 100C senken.
Hier bleibt das Fleisch bis die Soße mit, im kalten Wasser gelöste Speisestärke angedickt und abgeschmeckt ist.
Alle Beilagen haben wir nebenbei zubereitet.
Das Fleisch wieder auf ein Brett heben und aufschneiden.

Guten Appetit!