RINDERSCHMORBRATEN MIT LINSEN-KÜRBIS-PÜREE

LINSEN | HAUPTSPEISE | 60+ MIN | OHNE EINSCHRÄNKUNG

Produktempfehlungen

PARDINA LINSEN

Zutaten (Für 4 Personen)

200 g Müller's Mühle Pardina-Linsen
1 kg Rinderbraten
2 EL Senf
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
2 EL Butterschmalz
1 Petersilienwurzel
1/4 Sellerieknolle
1 Möhre
1 EL Senfkörner
800 ml Brühe
2 säuerliche Äpfel
(z.B. Boskop, Cox Orange)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
500 g Kürbisfruchtfleisch
2 EL Butter
1-2 EL dunkler Saucenbinder
einige Kerbelblättchen
100 ml heiße Milch

Zubereitungen

Braten trocken tupfen, mit Senf bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und in erhitztem Butterschmalz in einem backofengeeigneten Bräter anbraten. Petersilienwurzel, Sellerie und Möhre schälen, waschen und in Würfel schneiden. Gemüse und Senfkörner zu dem Braten geben und ebenfalls anbraten. 500 ml Brühe angießen, aufkochen und abgedeckt im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 90 Minuten schmoren.
Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen, Zwiebel und Knoblauch abziehen, mit Äpfeln und Kürbis in Würfel schneiden und mit den Linsen in 1 EL erhitzter Butter andünsten. Restliche Brühe angießen, aufkochen und abgedeckt ca. 30-35 Minuten garen.
Braten herausnehmen und warm stellen. Sauce mit Saucenbinder andicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kerbel waschen, trocken tupfen und grob schneiden. Gemüse abgießen, Milch und restliche Butter zufügen und grob zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer, etwas Muskat und Kerbel abschmecken. Braten in Scheiben schneiden, mit Sauce und Linsen-Kürbis-Püree auf Teller anrichten und nach Wunsch mit reichlich frischem Kerbel garniert servieren.
Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten (zzgl. 90 Minuten Garzeit Braten)