

Geschmortes Bürgermeisterstück mit Dillkartoffeln

Zutaten (für 4-6 Personen):

- 1 (1,5 bis 1,8 kg) Bürgermeisterstück
- 1 Suppenbund
- 1 Zwiebel
- 1 EL Tomatenmark
- 0,2 l Orangensaft
- 0,1 l Rotwein
- 1 gehäufte EL Johannisbeer-Marmelade
- 1 l Gemüsebrühe
- 10 Pfefferkörner
- 5 Lorbeerblätter
- ca. 2 EL Balsamessig
- zum Anbraten: Sonnenblumenöl
- Salz

Das Bürgermeisterstück säubern und von äußeren Fettschichten und Sehnen befreien. Die Abschnitte später mit in den Soßenfond geben. Das Fleisch von allen Seiten in einer Pfanne in Sonnenblumenöl gründlich anbraten.

Das Suppenbund putzen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel mit der Schale vierteln. Sonnenblumenöl in einem Schmortopf erhitzen und die vorbereiteten Gemüse und Zwiebel anrösten. Tomatenmark untermengen und ebenfalls kurz anrösten. Nun Rotwein, Orangensaft und die Hälfte der Brühe dazu. Marmelade, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und die Fleischabschnitte in den Topf geben. Jetzt das Fleisch in den Sud legen. Weitere Brühe angießen, bis das Fleischstück zu zwei Dritteln bedeckt ist. Den Topf verschließen und den Bürgermeisterbraten etwa zwei Stunden bei mäßiger Hitze schmoren lassen.

Zwischenzeitlich die Fleischoberfläche salzen und den Braten mehrmals wenden. Wenn sich ein Messer beim Anstechen leicht aus dem Fleisch ziehen lässt ist der Braten gar. Ein Sieb mit einem Küchentuch auslegen. Den Sud hineingeben und zu einer feinen Soße passieren. Die Soße mit Salz, Pfeffer und etwas Balsamico abschmecken.

Zutaten für die Dillkartoffeln:

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1 Bund Dill
- 1-2 EL Butter
- Meersalzflocken

Die Kartoffeln gründlich waschen und die Schale etwas abscrubben. Die Knollen anschließend garkochen, dann abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln mit der geputzten Schale braten. Dabei mit etwas Zucker bestreuen und karamellisieren. Dill säubern, fein hacken und zum Schluss mit den Kartoffeln vermengen. Die Kartoffeln zudem noch mit etwas flockigem Meersalz bestreuen.

Servieren:

Den Braten gegen die Faser in Portionsstücke schneiden und mit der Soße und den Kartoffeln servieren. Wer mag, kann auch noch etwas Johannisbeermarmelade als Dip hinzugeben.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 19.03.2021

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen