

## Saftiger Schichtbraten

**Für 10 Personen:**

**Für den Braten:**

11 Rouladen (Rind)	Salz, Pfeffer	5 EL Senf
20 Scheiben Bacon	7 Zwiebeln in Ringen	200 g Essiggurken in Scheiben

**Für Gemüse, Soße:**

Öl	200 g kleingeschn. Karotten	150 g Sellerie
150 g rote Zwiebeln	150 g Lauch in Ringen	1 EL Tomatenmark
1 EL Ajvar	300 ml Rotwein	1 l Brühe
1 Garnnetz		

Die Rouladen-Scheiben flach klopfen.

Die Schichten werden einzeln hergestellt. Für eine Schicht zwei Rouladen-Scheiben so nebeneinander legen, dass sie sich teilweise überlappen; salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen. Je nach Größe der Fläche ca. 4 Scheiben Bacon nebeneinander darauflegen; sodann mit Zwiebeln und danach mit einer Schicht Gurkenscheiben belegen. Danach zuerst das Fleisch an den längeren und dann an den kurzen Seiten nach innen klappen, so dass eine Rechteckform entsteht.

Dieser Vorgang ist viermal zu wiederholen; die einzelnen Fleischlagen werden aufeinander getürmt und mit einem Garnnetz umschlungen. Sollte kein Garnnetz verfügbar sein, ist der Fleischturm mittels Küchengarn netzartig zu umwickeln.

Nun das Fleisch in einem Bräter von beiden Seiten in heißem Fett anbraten und dann aus dem Bräter nehmen.

Den gleichen Bräter für das Gemüse verwenden: Zunächst Öl darin erhitzen und dann nach und nach Karotten, Sellerie, Zwiebeln und Lauch hinzufügen; Tomatenmark, Ajvar hinzumischen, mit Rotwein ablöschen, Brühe hinzu und etwas einkochen lassen; sodann das Fleisch in die Soße legen und das Ganze im Bräter (mit Deckel) bei 180°C ca. 2,5 Stunden im Backofen braten, wobei gelegentlich gewendet werden sollte.

Nach der Garzeit die Soße durch ein Sieb passieren und eventuell etwas binden. Die fertige Soße über den Braten gießen.

NN am 04. Juni 2021