

Herzhafter Rinderbraten aus dem Schongarer

Zart und schmackhaft ist dieser auf der Zunge zergehende Rinderbraten. Überrascht, dass dieses Gericht so einfach im klappbaren Gärautomaten zubereitet werden kann? Jeden herkömmlichen Metalltopf oder Schmortopf können Sie einfach in einen fabelhaften Schongarer verwandeln, indem Sie ihn direkt auf die Heizplatte im klappbaren Gärautomaten stellen. Die Temperatur auf 49 °C einstellen und der Topf wird sich auf perfekte 90 °C erwärmen. Die Vorbereitungszeit beträgt weniger als 20 Minuten. Durch langes und langsames Kochen erhalten Sie diesen zarten auseinanderfallenden Rinderbraten.

Anmerkung: Für das Originalmodell des Klappgärautomaten und Schongarers (FP-101 oder FP-201) verwendet werden, stellen Sie die Temperatur auf 49 °C ein und der Topf wird eine perfekte Temperatur von ca. 90 °C erreichen.

Ergiebigkeit: Ungefähr sechs bis acht Portionen.

Zeitplanung: 20 Minuten Vorbereitung, über Nacht marinieren und 8 bis 10 Stunden in den Schongarer geben.

Zutaten	Menge	Gramm
Rinderbraten aus Schulter/Nacken	3,5 Pfund	1.600
Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	½ TL	1,5
Salz	½ TL	4
Lorbeerblätter	2 Blätter	0,4
Rosmarin, frische Zweigen	3 Zweige	9
Zwiebeln, gehackt	2 Stück	140
Trockener Rotwein	3 Tassen	675
Karotten, groß, in dicke Scheiben geschnitten	4	500
Stangensellerie, in dicke Scheiben geschnitten	4	50
Butter	2 EL	30
Olivensöl	2 EL	28
Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten	2	10

Ausstattung: Brød & Taylor Klappbarer Gärautomat und Schongarer, große Schüssel mit Deckel oder Plastikbeutel zum Marinieren des Fleisches über Nacht sowie ein Metallkochtopf mit weniger als 20 cm Höhe, ca. 6 Liter Volumen, kurzen Griffen und Deckel. Bei einer Gesamthöhe von weniger als 20 cm Höhe kann der Topf während des Schongarprozesses in der Mitte des Gärautomaten stehen.

Anmerkung: Es können auch die Originalmodelle des Klappgärautomaten und Schongarers (FP-101 und FP-201) verwendet werden. Stellen Sie den Gärautomaten auf 49 °C ein und setzen Sie den Kochtopf direkt auf die Heizplatte des Gärautomaten. Folgen Sie dem Rezept und überprüfen Sie die

Innentemperatur des Rinderbraten nach 6 Stunden. Die Fleischinnentemperatur sollte für zartes Rindfleisch mindestens 90 °C betragen.

Rinderbraten vorbereiten: Salz und Pfeffer auf allen Seiten über das Fleisch streuen. Den Braten in einen großen Plastikbeutel oder eine große Schüssel geben, zusammen mit den Zwiebeln, Lorbeerblättern und den Rosmarinzweigen. Mit Wein übergießen, zudecken und über Nacht marinieren lassen.



Gärautomaten vorbereiten: Die Wasserschale und das Gitter aus dem Gärautomaten entfernen. Den Schongarmodus wählen und die Temperatur auf 90 °C einstellen. Der Topf wird eine Temperatur von 88 bis 93 °C erreichen.

Gemüse vorbereiten: Nachdem der Braten mariniert wurde, Karotten, Sellerie und Knoblauch in Scheiben schneiden. Butter und Öl mit einem Teil des geschnittenen Gemüses in den Kochtopf geben. Den Braten mit der Marinade darauflegen und das restliche Gemüse dazugeben.



Zudecken und kochen lassen: Den Kochtopf zudecken und ihn in die Mitte der Aluminiumheizplatte des Gärautomaten stellen. Den Deckel des Gärautomaten schließen und den Braten 8 bis 10 Stunden kochen lassen. Nach 6 Stunden mit einem Thermometer das Innere des Bratens überprüfen und diesen umdrehen. Für einen zarten und saftigen Braten empfehlen wir eine Temperatur von 88 bis 93 °C.



Servieren: Lorbeerblätter und Rosmarinzweige entfernen. Einen Teil Sellerie, Karotten und Zwiebel mit etwas Saft pürieren, bis ein gleichmäßiges Püree entsteht. Mit dem Löffel etwas Püree auf den Teller geben und den Braten darauflegen.

Anmerkung: Stellen Sie den Topf vorsichtig in die Mitte des Gärautomaten und vermeiden Sie ein Hin- und Herschieben des Topfes. Ein Verkratzen der Aluminiumoberfläche auf der Grundplatte des Gärautomaten wird die Funktion des Gärautomaten nicht beschädigen, nur sein Erscheinungsbild. Wenn Sie ein Blatt Aluminiumfolie auf die Grundplatte des Gärautomaten legen, schützt dies die Grundplatte vor Verschütten.

