

«Fran Croll's Brisket»

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörer René Fässler aus Riehen, BS)

Zutaten: (4 Pers.)

- 1 kg Rinderbrust oder alternativ Schulter/Laffe, runder Mocken
- 1 Päckli Fertig-Zwiebelsuppe
- 1 Glas Rinderfond (ca. 3 dl)
- 1.5 dl Wasser
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Knoblauchpulver
- Ketchup
- Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 bis 200 Grad vorheizen.

Das Fleisch in etwas Öl rundherum gut anbraten. Das dauert etwa 10 Min.

Nach dem Anbraten das Fleisch mit Salz, Knoblauchpulver und Pfeffer gut würzen und in einen Bräter oder Römertopf geben.

Das Zwiebelsuppen-Pulver, den Rinderfond und das Wasser zusammen aufkochen und über das Fleisch giessen. Dabei darauf achten, dass ein Teil der Zwiebeln auf dem Fleisch zu liegen kommt. Das Fleisch mit einer etwa ½ cm dicken Schicht Ketchup bedecken.

Das Brisket zugedeckt 1½ Stunden im Ofen schmoren lassen.

Dazu passen selbstgemachte Spätzli oder Kartoffelstock und Salat.