

Bündner Beckibraten

Zutaten für 10 Personen:

2,5 kg Schaf- oder Gitzischulter oder Keule
3 Knoblauchzehen, durchgepresst
2 EL Butter
4 Zwiebeln
5 dl Weisswein
2 Nelken
2 Lorbeerblätter
1 kg Karotten (je nach Grösse)
1 Stück Sellerie
2 kg festkochende Kartoffeln
1 Zweiglein Thymian
5 dl Bouillon
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das Fleisch vom Knochen lösen, mit dem durchgepresstem Knoblauch, Salz und Pfeffer gut einreiben und mit einem Küchenfaden binden .

In einem verschliessbaren Bräter die Butter erhitzen und die Fleischstücke darin anbraten.

Die Zwiebeln je nach Grösse halbieren oder vierteln und zufügen, Weisswein, Lorbeer und Nelke begeben,

Deckel aufsetzen, bei 190°C in den vorgeheizten Ofen schieben und 50 Minuten braten.

Inzwischen den Sellerie, die Karotten und die Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden.

Die Kartoffeln und das Gemüse zum Fleisch geben und zusammen mit dem Thymian 10 Minuten mit braten, dann nach und nach die Bouillon beifügen.

Eine Stunde weiterschmoren, eventuell noch etwas Bouillon nachgiessen.

Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, den Faden entfernen, tranchieren und mit dem geschmorten Kartoffel-Gemüsegemisch und dem Bratensaft vom Bräter servieren.

Anmerkung:

Ein klassischer Bündner Braten, der je nach Saison mit Lamm-, Gitzi- oder auch Schweinefleisch zubereitet wird.

Das «Becki» ist eine rechteckige Kupferpfanne.

Sie kann durch einen gut schliessenden Bräter ersetzt werden.