

Inhalt

8	<i>Vorwort</i>
10	<i>Einleitung</i>
10	Bratenstücke bzw. Fleischteile für die Zubereitung guter Braten
13	Garen bei Niedrigtemperaturen
13	Klassisches Braten und Schmoren
14	Gefüllte Braten
14	Geflügelbraten
15	Kerntemperaturen
16	So groß ist das Bratenstück
16	Hilfreiches zur Zubereitung gefüllter Braten
18	Gebundene Säfte – Natursäfte
19	Tipps zum guten Gelingen von Braten

Klassiker MIT BEILAGENEMPFEHLUNGEN

22	Schweinebraten mit Paprika
25	Schweinekarree mit Honig-Zimt-Kruste
26	Gefüllter Bauch mit Pilz-Semmel-Fülle
28	Gepökeltes Brüstl
30	Rinderbraten mit Steinpilzsauce
33	Steirischer Krustenbraten
34	Gebratener, gefüllter Brustspitz
37	Gefüllter Hackbraten im Netz
39	Aufgesetzte Henne
40	Knusprige Schweinestelze
43	Knuspriges Brathähnchen mit Aprikosenglasur
45	Schopfbraten aus dem Lehmbackofen
46	Schweinebraten mit Netzknoedel
48	Karreebraten mit Rübgemüse
51	Schilcherbraten
53	Putenbraten auf Zwiebel-Apfel-Bett
54	Hirschbraten in Rotwein
56	Hirschbraten mit Fenchel
59	Rinderbraten mit Sellerie
61	Glasierter Preiselbeerhirschbraten

Innovative Braten
MIT BEILAGENEMPFEHLUNGEN

- 64** Halsfächerbraten
.....
66 Schweinerollbraten mit
Sauerkraut und Paprika
.....
69 Surkarree mit Kartoffel-Kohl-Haube
.....
70 Malzbierbraten
.....
72 Geschichteter Hackbraten
im Speckmantel
.....
75 Gefächerter Kräuterschopf
.....
77 Braten von Forelle und Kartoffeln
.....
78 Gerollter Hähnchenbraten mit
Spinat und Pfifferlingen
.....
80 Schweinefilet mit Champignons
im Brotteig
.....
83 Gerollter Schnitzelbraten mit Salbei
.....
85 Gebratenes, mit Wildkräutern
und Rohschinken gefülltes
Schweinekarree

- 86** Saftiger Schweinebauch
mit Kürbiskernfülle
.....
89 Glasierter Thymianbraten
auf Salzbett
.....
90 Karreevulkan mit Camembert
und Nüssen
.....
92 Brathähnchen mit
Dörrpfauen und Nüssen
.....
94 Putenbrust auf Tomatenreis
.....
96 Korianderbraten
mit Pfirsichweißkohl
.....
99 Lachsforellen-Spinat-Braten
.....
100 Kräuterkalbsbraten in Backpapier
.....
103 Aprikosen-Mandel-Braten

Edle Braten

MIT BEILAGENEMPFEHLUNGEN

- 128** Festtagsbraten
- 130** Senf-Zwiebel-Braten
- 133** Kalbsbraten mit Rohschinken-Kartoffel-Fülle
- 134** Apfel-Most-Braten
- 136** Roastbeefrolle mit Kräutern
- 138** Porchetta Austria
Bauchfleischrolle mit Knoblauch, Kümmel-Kräuter-Füllung und knackiger Kruste
- 141** Hirsch in dunkler Rotweinsauce
- 143** Hüferl mit Pflaumen und Zwiebeln
- 144** Lammbraten mit Tomaten
- 146** Kalbsnuss mit Äpfeln und Kastanien
- 149** Rosa Rehrücken mit Speck
- 150** Gamsschlögel mit kräftigem Wurzelgemüse
- 152** Saftiger Whiskybraten
- 154** Lammschlögel
- 156** Hirschbraten mit Grünkohl und roter Zwiebel
- 159** Festtagsbraten mit Speck und Mandeln
- 160** Lammkrone mit Knollenfenchel
- 163** Putenbrust mit Mais-Pfirsich-Kruste
- 164** Straußentbraten mit Gösser Stiftsbräu
- 166** Hirschbraten mit heimischen Feigen

Vegetarische Braten

MIT BEILAGENEMPFEHLUNGEN

- 106** Gefüllter Kürbisbraten
- 109** Linsen-Gemüse-Braten
- 111** Grünkohl-Maisgrieß-Braten
- 112** Kartoffelbraten mit Käse-Kräuter-Fülle
- 114** Reis-Pfifferlinge-Braten
- 116** Dinkelreis-Gemüse-Braten
- 119** Saftiger Walnuss-Käse-Braten mit Reis
- 120** Kohlkopf gebraten mit Österkron und Birnen
- 122** Hirsebraten
- 125** Bunter Gemüsebraten

Verwertung von Bratenresten

MIT BEILAGENEMPFEHLUNGEN

170 Schweinebratensalat

172 Bunter Rinderbratensalat

175 Bratenaufstrich

176 Palatschinkenlasagne mit
Hascheefüllle

178 Kartoffelrolle mit Bratenfülle

180 Dinkeltaschen mit würziger
Bratenfülle

183 Braten-Reisfleisch mit Paprika

185 Bauernbrottoast mit Hackbraten

186 Wildbratensülzchen

189 Strudelpäckchen mit Braten

190 *Alphabetisches
Rezeptregister*