

Inhalt

8 Vorwort

10 Einleitung

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 Gepökelt 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 Netzknödel

48 Karreebraten mit Rübengemüse

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
Dörripflaumen und Nüssen

94 Putenbrust auf Tomatenreis

96 Korianderbraten
mit Pfirsichweißkohl

99 Lachsforellen-Spinat-Braten

100 Kräuterkalbsbraten in Backpapier

103 Aprikosen-Mandel-Braten

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

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 Straußenbraten mit Gösser Stiftsbräu

166 Hirschbraten mit heimischen Feigen

Verwertung von Bratenresten

MIT BEILAGENEMPFEHLUNGEN

170	Schweinebratensalat
172	Bunter Rinderbratensalat
175	Bratenaufstrich
176	Palatschinkenlasagne mit Hascheefülle
178	Kartoffelrolle mit Bratenfülle
180	Dinkeltaschen mit würziger Bratenfülle
183	Braten-Reisfleisch mit Paprika
185	Bauernbrottöast mit Hackbraten
186	Wildbratensülzchen
189	Strudelpäckchen mit Braten
190	Alphabetisches Rezeptregister