

Saftiger Rinderbraten aus dem Ofenmeister

Zutaten:

Ca. 1,2 kg Rinderbraten
3 Zwiebeln
½ Stange Lauch
2 große Stücke Knollensellerie 4x2cm
2 Karotten
1 TL Speisestärke
2 EL Tomatenmark
900ml Liter Fleisch - Brühe (Instand)
2 Lorbeerblatt
Wachholderbeeren
1 – 1½ TL scharfer Senf
250ml Rotwein
Salz und Pfeffer
etwas Sonnenblumen Öl



So funktioniert es!

Den Rinderbraten mit scharfem Senf einreiben
 Salzen und pfeffern
 Kühl stehen lassen bis die Soße fertig ist

So geht es weiter!

Das Gemüse schälen, putzen und grob schneiden
 In einem Topf mit etwas Sonnenblumen Öl 2 der Zwei der Zwiebeln und die Karotten scharf anbraten.
 Wenn die Zwiebel Farbe bekommen den Lauch und Sellerie dazu geben und auch anbraten.
 Nach ca. 10 Minuten das Tomatenmark mit zum Gemüse geben noch etwas anbraten.
 Wenn das Gemüse ordentlich Farbe hat und am Boden ansetzt mit 150ml Rotwein ablöschen.
 Weiter braten bis sich wieder Röstaromen bilden.
 Ein zweites mal mit Rotwein ablöschen.
 Setzt das Gemüse wieder am Boden an, mit Fleischbrühe aufgießen.
 Lorbeerblatt und Wachholderbeeren dazu geben und unter rühren einmal aufkochen lassen.
 Herd ausschalten

So geht es weiter!

In den Ofenmeister eine weitere Zwiebel und eine grob geschnitten Knoblauchzehe geben.
 Mit einer Kelle, das Gemüse aus der Soße und etwas von der Soße auch in den Ofenmeister geben.
 Das Fleisch auf das Gemüse setzen und mit der Soße auffüllen bis das Fleisch $\frac{3}{4}$ bedeckt ist.

Ab in den Ofen!

Der Ofen ist vorgeheizt auf 230 – 240C
 Den Braten mit Deckel für 30 – 40 Minuten backen.
 Dann die Temperatur auf 180 - 200C senken und für weitere 60 – 70 Minuten fertig garen.

So geht es weiter!

Den Braten aus der Soße heben und warm stellen
 Die Soße durch ein Sieb in einen geeigneten Topf passieren, abschmecken und mit etwas gelöster Speisestärke andicken
 Fleisch aufschneiden und mit Kartoffeln, Gemüse und viel Soße servieren

Guten Appetit!