

## 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**  
**1 Liter Brühe**  
**1 Lorbeerblatt**  
**1 – 1½ TL scharfer Senf**  
**Salz und Pfeffer**  
**etwas Sonnenblumen Öl**



Ein Gemüsebett aus grob geschnittenen Karotten, Zwiebeln, Lauch und Knollen - Sellerie im Ofenmeister richten.

Den Rinderbraten 1,2 kg mit scharfem Senf einreiben  
Salzen und pfeffern 1-2 Std abgedeckt, kühl ruhen lassen.

### In einem Topf

2EL Tomatenmark und ein paar Zwiebelwürfel in etwas Öl sehr dunkel anbraten.

Stellenweise schon schwarz

Mit ca. 1 Liter Gemüse - Brühe ablöschen und noch mal kurz aufkochen lassen.

Mit 1 Lorbeerblatt zum Rinderbraten geben.

Mit Deckel im vorgeheizten Backofen 230C ca. 1 Std garen

Die Hitze nach einer Std auf 180C reduzieren und für weiter 45 - 60 Minuten mit Deckel schmoren lassen.

Die am Rand vom Ofenmeister haftenden Röstaromen mit der Soße und dem Gemüse, durch drüber wischen, lösen.

Den Braten aus der Soße heben und warm stellen

Die Soße durch ein Sieb in einen geeigneten Topf passieren, abschmecken und mit etwas Speisestärke andicken

Ein Schuss Rotwein ist hier auch nicht schlecht.

Dazu gibt es Kartoffelknödel und Blaukraut

Ein Gedicht.

**Guten Appetit!**