

## Saftiger, zarter Rinderbraten, ganz einfach

### Zutaten:

Ca. 1,6 kg Rinderbraten aus der Keule  
1 – 2 Zwiebeln  
½ Stange Lauch  
60 – 70g Knollensellerie 4x2cm  
1 Karotten  
1 kleine, scharfe Chili optional  
20 – 25 Wacholderbeeren  
2 Lorbeerblatt  
1 EL Speisestärke  
1 TL Zuckerrübensirup  
70g Tomatenmark  
600 - 700ml Instand Rinderbrühe, Brühe oder Fond  
3 EL Senf, Salz und Pfeffer



### So funktioniert es!

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, anschließen mit Senf einreiben.  
Brühe heiß aufgießen und das Tomatenmark darin auflösen, mit Pfeffer aus der Mühle würzen.

### So geht es weiter!

Das Gemüse grob schneiden und in den Ofenmeister geben.  
Lorbeer, Wacholder und Chili dazu geben.  
Etwas Brühe, dazu geben und das Fleisch auf das Gemüsebett setzen.  
Restliche Brühe angießen.

### Backofen auf 240C Umluft vorheizen!

Den Deckel auf den Ofenmeister setzen und in den vorgeheizten Ofen für 30 Minuten backen.  
Die Temperatur anschließend auf 160C senken und für weitere 70 Minuten backen.

### Finale mit der Soße!

Den Braten aus der Soße heben und die Röstaromen vom Rand des Ofenmeisters in die Soße wischen.  
Die Soße durch ein Sieb in einen Topf passieren.  
Den Braten in der Zeit im Ofenmeister mit Deckel warmhalten.  
Die Soße, aufkochen, und mit etwas, in Wasser gelöster Speisestärke und einem TL Zuckerrübensirup andicken. Noch mal aufkochen lassen.

### Mein Tipp!

Chili gibt der Soße einen Kick, verfälscht aber den Geschmack vom klassischen Rinderbraten.  
Ich gebe gerne noch 2 Kugeln Piment um Braten.

**Guten Appetit!**