

Barbecue Rinderbraten

Ofenmeister



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

ca. 1,5 Rinderbrust
3-5 Knoblauchzehen
1 TL Salz
Pfeffer
200 ml passierte Tomaten
50 ml Obstessig
3 EL brauner Zucker
50 ml Worcester Sauce
3 EL Senf
2 Gemüsezwiebeln

Backofen auf 180 Grad vorheizen

Knoblauch pressen. Das Fleisch mit em Knoblauch einreiben und kräftig salzen und pfeffern.

Passierte Tomaten, Essig, braunen Zucker, Worcester Sauce und Senf miteinander gut verrühren und über das Fleisch geben.

Die Gemüsezwiebeln dünn hobeln und die Zwiebelringe zum Fleisch geben.

Ofenmeister mit dem Deckel verschließen und ca. 2,5 - 3 Stunden schmoren lassen. Nach der Hälfte der Garzeit einmal das Fleisch wenden.

Das Fleisch nach der Backzeit rausnehmen und kurz ruhen lassen. Das Fleisch aufschneiden und die Sauce mit den Zwiebeln auf einer Platte servieren.

Guten Appetit