Zarter Rinderbraten

Ofenmeister

leicht, schnell & einfach
by Britta

Britta Tegtmeier
Britta.Tegtmeier@web.de
0174/1834114

1500 g Rinderbraten aus der Keule
1 große Zwiebel
4-5 Knoblauchzehen
3 Stangen Sellerie
1-2 Möhren
1 1/2 TL Salz
1/2 TL Pfeffer
250 ml Rindfleischbrühe
125 ml Rotwein
3 EL Tomatenmark
3 Stängel Thymian
2 Lorbeerblätter
2 TL Stärke
1 EL Wasser

Backofen auf 200 Grad vorheizen

Geschälte Zwiebel und Knoblauchzehen zerkleinern. Sellrie und Möhren schälen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Zwiebelmischung und Sellerie in den Zaubermeister geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Darauf den Braten platzieren. Brühe und Wein abmessen , Tomatenmark, Lorbeerbläter und Thymianstängel zufügen und über den Braten gießen. Im geschlossenen Zaubermeister 2,5 Stunden schmoren.

Braten entnehmen und Sauce durch ein Sieb in eine Kasserole gießen. Braten zurücklegen und im abgeschalteten 7Backofen wamrhalten. Die die Sauce, Stärke mit Wasser anrühren und einem kleinen Schneebesen einrühren. 2-3 Minuten unter Rühren aufkochen, bis die Sauce eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Braten in dünne Scheiben aufschneiden und mit Sauce servieren.

Guten Appetit