



Rinderbraten

im Emaillierten gusseisernen Topf

Das brauchst du dafür:

- 1 kg Rinderbraten
- 2 Knoblauchzehen , gehackt
- 1 große Zwiebel gehackt
- 1/8 L Rotwein trocken
- ¼ L Brühe (Rinderbrühe selbstgemacht)
- Salz und Pfeffer
- Schmauszeit Senf von Edelschmaus
- 2 EL Öl
- evtl. etwas Speisestärke

So wird´s gemacht:

- Den Braten mit Salz und Pfeffer rundherum würzen und mit Senf einreiben.
- Das Öl in den Guss Topf erhitzen und den Braten von allen Seiten scharf anbraten .
- Anschließend mit dem Rotwein ablöschen und die Temperatur reduzieren. Wenn der Wein fast reduziert ist, die Knoblauchzehen und die Zwiebel dazu geben und mit anbraten . Wenn sie leicht braun sind, mit Brühe aufgießen.
- Bei **180 °C Ober- /Unterhitze** im geschlossenen Topf für **2 Stunden** in den Backofen stellen.
- Wenn der Braten fertig ist, das Fleisch herausnehmen und warm stellen.
- Die Soße wird nun fertig gestellt, in dem die am Rand haftenden Röstaromen mit dem Silikonpinsel in die Soße gepinselt werden. Anschließend die Soße durch ein Sieb in die Nixe abgießen und abschmecken und mit etwas Speisestärke andicken und dann alles zusammen servieren.
- Dazu passen Kartoffelklöße und wer mag Blaukraut