

Rinder-Braten mit würziger Rotwein-Soße

Für 6 Portionen

1 $\frac{1}{2}$ kg Rinderbraten	2 Möhren	4 Zwiebeln
2 Lorbeerblätter	750 ml Rotwein	Wasser
1 Brühwürfel	Salz, Pfeffer	Saucenbinder, dunkel
Mehl	Maggi Nr. 1	

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Den Braten abspülen und von allen Seiten mit Salz, Pfeffer und Maggi würzen. Zwiebeln vierteln und Möhren in größere Stücke schneiden.

Alles in einem großen Bräter scharf anbraten, bis das Fleisch rundherum schön dunkel ist. Es kann am Boden ruhig ein bisschen ansetzen, das verleiht der Soße nachher ein etwas dunkleres Aussehen.

Nun mit 300 ml Rotwein und 300 ml Wasser ablöschen. Danach weitere 300 ml Rotwein hinzugeben und mit Wasser auffüllen, bis das Fleisch zu 3/4 in Flüssigkeit liegt. Nun die Brühwürfel und Lorbeerblätter rein und noch mit ein wenig Salz, Pfeffer und Maggi abschmecken. Aufkochen lassen und den Sud abschmecken; er sollte würzig sein und einen intensiven Rotwein-Geschmack haben.

Dann mindestens 2 Stunden in den Backofen schieben. Nach jeweils 50 Minuten das Fleisch wenden. Es ist fertig, wenn man mit der Fleischgabel oder einem Spieß leicht ins Fleisch kommt. Nun aus dem Backofen nehmen, das Fleisch herausnehmen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel, Möhren und Lorbeerblätter herausfischen.

Die Soße mit dem Rotwein-Rest abschmecken. Dann zur Hälfte mit braunem Soßenbinder, Mehl und Wasser binden.

Dazu schmecken Spätzle oder Knödel, Apfelrotkohl und Apfelmus.

Tipp:

Sollte noch Soße übrig sein, schmeckt diese aufgewärmt am nächsten Tag über Nudeln.

NN am 25. April 2024