



# WINTERHALTER

*Höchster Genuss.*

## Rinderbraten mit leckerer Soße

### Zutaten:

1 kg	Rinderbraten aus der Keule
	Bratenknochen (kostenlos beim Metzger)
3-4	Karotten
1	große Zwiebel
1 Stange	Lauch
1-2	Tomaten
1 St	Sellerie
¼ l	Rotwein
½ l	Brühe

*für 4  
Personen*

### Meine Empfehlung:

Je größer der Braten, umso saftiger das Fleisch und kräftiger die Soße.  
(Reste vom Braten kann man mit Soße in Portionen eingefrieren).

### Zubereitung:

Zuerst das Fleisch mit einem Küchentuch trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Senf würzen. In gut heißem Fett das Fleisch mit den Knochen anbraten und das grob zerkleinerte Gemüse dazu geben. Hat das Fleisch und Gemüse eine Bräunung erreicht, löscht man mit Rotwein und Brühe ab. Der Backofen wurde inzwischen auf 120° C vorgeheizt und die Bratpfanne kommt ohne Deckel in den Ofen. Es ist wichtig, das Fleisch nicht mit hohen Temperaturen zu quälen, denn gut Ding will Weile haben. Der Braten bleibt je nach Stärke für 2 – 2 ½ Std. im Ofen, wobei das Fleisch ab und zu mit dem Sud übergossen wird. Nach erfolgter Garzeit, den Braten im abgeschalteten Ofen warm stellen, bis die Soße fertig ist. Dazu wird der Bratenfond durch ein Sieb vom Gemüse püriert und mit wenig Mehl gebunden, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. die Soße mit etwas Sahne verfeinern. Anschließend das Fleisch gegen die Fleischfaser aufschneiden und zum Anrichten in die fertige Soße legen. Zur Verfeinerung bzw. Verlängerung der Soße empfehle ich unsere hausgemachte Bratensoße im Glas.