



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Burgunderbraten

Zutaten:

(zarter Rinderbraten in feiner Rotweinmarinade)

1,5 kg Burgunderbraten und Bratenknochen

2 EL Öl oder Butterschmalz

Salz, Pfeffer nach Belieben

für die Soße:

2 Karotten, 1 Stück Lauch, 1 Zwiebel, 1 Tomate

2 EL Tomatenmark

Rotweinmarinade (Beize)

½ l Rotwein

1 l Fleischbrühe

2 Scheiben Schwarzbrot

3 EL Mehl

Nach Bedarf: Preiselbeeren / Butter / Sahne

für 4
Personen

Zubereitung:

Das Fleisch sollte vor dem Anbraten Zimmertemperatur haben. Gut abgetrocknet mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Bratenknochen am besten in einem Bräter oder einer Kasserolle in heißem Fett von allen Seiten scharf anbraten. Mit etwas Brühe ablöschen und nochmal den Bratensaft reduzieren lassen. Dadurch erhalten Sie ein verstärktes Brataroma, was für die Soße ganz wichtig ist. Das Gemüse waschen und schälen, in ca. 2 cm große Stücke schneiden, dazugeben und leicht anrösten. Danach das Tomatenmark dazu geben und ebenfalls anrösten. Mit der restlichen Fleischbrühe, der Rotweinmarinade und ca. 1/4 l Rotwein aufgießen. Inzwischen den Ofen auf 140 Grad vorheizen und den Bräter ohne Deckel hineinschieben.

Ein Tipp: Geben Sie in die abgelöschte Flüssigkeit ein paar getrocknete Schwarzbrotsscheiben, welche die Soße schon etwas sämig macht.

Die Garzeit dauert im Ofen je nach Stärke des Fleischstückes ca. 2 – 2 ½ Stunden. Falls Sie einen Temperaturmesser haben sollte die Kerntemperatur mind. 75 °C betragen. Den Braten ab und zu mit dem Bratensaft übergießen und nach der Garzeit im Bratensaft erkalten lassen. Erkalte können Sie den Braten in schöne gleichmäßige Scheiben schneiden, wobei darauf geachtet werden muss, dass das Fleisch gegen die Faser geschnitten wird (wichtig für die Zartheit)

Nun geht es an die Soße:

Trennen Sie den Bratensaft vom Gemüse. Das Mehl mit etwas Rotwein verrühren, der Flüssigkeit beifügen und aufkochen lassen. Sollte Ihnen die Konsistenz noch zu dünn sein, den Vorgang einfach nochmal wiederholen. Nach Bedarf noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein Schuss Sahne schadet nicht. Mit etwas Preiselbeeren geben Sie der Soße einen besonderen Pfiff. Die geschnittenen Fleischscheiben nun in der Soße warm machen. Dieser Burgunderbraten kann ohne Bedenken 2 Tage vor dem Fest zubereitet werden. *Ihre Mechthilde Winterhalter*