

Rinderbraten aus dem Ofenmeister

Zutaten:

1800 g Rinderbraten

1 Liter Gemüsebrühe

200 ml Rotwein

1 Päckchen stückige Tomaten herzhaft gewürzt

3 rote Paprika, in Würfel geschnitten, 2 mittelgroße, rote Zwiebeln, geviertelt

Mittelscharfer Senf, Gewürz Fleischeslust (alternativ den Braten nach eigenem Geschmack würzen) 1 TL Gewürz Nicht Fisch, nicht Fleisch (alternativ nach eigenem Geschmack würzen)

Zum Binden der Soße Johannesbrotkernmehl oder Soßenbinder

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad O/U Hitze vorheizen.

Nun den Braten auf die Teigunterlagen legen und von allen Seiten mit dem Senf einreiben, dann mit dem Gewürz Fleischeslust würzen (vorsichtig, es ist etwas schärfer) Dann den Braten in den großen Ofenmeister legen.

Nun mit dem Schneebesen die stückigen Tomaten und den Wein zur Gemüsebrühe geben und kurz vermengen.

Jetzt die Paprikastücke und die Zwiebel um den Braten und oben auf legen und dann ca. $\frac{1}{4}$ der Gemüsebrühe angießen.

Deckel auflegen und ca. 2 $\frac{1}{2}$ Std auf dem unteren Rost fertig garen.

Ich habe nach 1 Std den Braten einmal gedreht. Während der Braten im Backofen war, habe ich die restliche Gemüsebrühe leicht vor sich hinköcheln lassen. Ihr könnt zb nach 1 Std Garzeit wieder etwas Brühe zum Braten geben.

Am Ende der Garzeit den Braten aus der Form holen und in Scheiben schneiden. Nun die restliche Brühe in den Ofenmeister geben und mit dem Pürierstab pürieren und noch etwas mit dem Johannesbrotkernmehl oder anderem Soßenbinder andicken. Ich habe am Ende noch einen TL Gewürz Nicht Fisch, nicht Fleisch zu der Soße gegeben.

Jetzt wieder die Scheiben in die Soße legen und genießen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith