

# Rinderbraten aus dem Ofenmeister

## Zutaten:

- Ca. 1,2 kg Rinderbraten
- 3 Zwiebeln
- ½ Stange Lauch
- 2 große Stücke Knollensellerie in Würfeln
- 2 Karotten
- 1 – 1½ TL scharfer Senf
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Liter Brühe
- 2 EL Tomatenmark
- Salz und Pfeffer
- etwas Sonnenblumenöl
- 1 TL Speisestärke

## Zubereitung:

- Karotten, Zwiebeln, Lauch und Sellerie grob zerkleinern und in den Ofenmeister geben. Dabei etwa eine halbe Zwiebeln etwas kleiner schneiden und zur Seite stellen.
- Den Rinderbraten 1,2 kg mit scharfem Senf einreiben, salzen und pfeffern 1-2 Std abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.
- **In einem Topf:**
- **Backofen auf 230° C vorheizen - Backrost wie immer im unteren Drittel**
- 2 EL Tomatenmark die zur Seite gestellten Zwiebelwürfel in etwas Öl sehr dunkel anbraten.
- Mit der Gemüsebrühe ablöschen, das Lorbeerblatt zufügen und noch mal kurz aufkochen lassen.
- Den Rinderbraten in den Ofenmeister geben, mit der Soße übergießen.
- Mit Deckel im vorgeheizten Backofen für ca. 1 Stunde garen
- Die Hitze nach einer Stunde auf 180° C reduzieren und für weiter 45 - 60 Minuten mit Deckel schmoren lassen.
- Die am Rand vom Ofenmeister haftenden Röstaromen mit dem Silikonpinsel in die Soße wischen.
- Den Braten aus dem Ofenmeister nehmen und warm stellen, dann die Soße mit dem Gemüse pürieren, abschmecken und mit etwas Speisestärke andicken.
- Evtl. auch mit einem Schuss Rotwein abschmecken

## Kontaktdaten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐www.saugquad-und-lecker.de

https://sing.shop-pamperedchef.de/willkommen/