

Deftiger Ochsenbraten

Zutaten:

1 kg Rinderbraten (diese Woche bei uns im Angebot), Salz und schwarzer Pfeffer, 3 EL Butterschmalz, 2 Möhren, 1 St. Knollensellerie, 2 kleine Zwiebeln, 2 EL Tomatenmark, 750 ml Rotwein

Zubereitung:

Traditionell stammt der Ochsenbraten von einem Ochsen, der im Ganzen am Spieß gebraten wird. Alternativ kann man den Braten auch auf dem Herd garen. Er schmeckt genau so gut. Den Rinderbraten kalt abbrausen und gut trockentupfen, dann kräftig salzen und pfeffern. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Dann den Rinderbraten mit 1/3 des Rotweins ablöschen und unter ehrmaligem Wenden 1 Std. köcheln lassen. In der Zwischenzeit das Gemüse küchenfertig vorbereiten, grob zerteilen und zum Braten geben. Das Tomatenmark zugeben und weitere 60 bis 90 Minuten bei niedriger Temperatur garen. Immer wieder mit etwas Rotwein aufgießen, bis er aufgebraucht ist. Jetzt den Braten aus dem Topf nehmen und warmstellen. Die Sauce etwas einkochen, nach Geschmack das Gemüse mit dem Pürierstab pürieren. Am besten passt Rotkohl und Knödel dazu.