

Rinderbraten „Nach Großmutter`s Art“

Zutaten für ca. 4 Portionen:

1 Stange Lauch, 250 g Knollensellerie, 250g Karotten, 2 Zwiebeln, 1,2 kg Rinderbraten (diese Woche bei uns im Angebot), 2 EL Butterschmalz, 1EL Tomatenmark, 500 ml Rotwein, 1 Liter Fleischbrühe, 2 Lorbeerblätter, 1/2 TL Wacholderbeeren, 3 Gewürznelken, 10 Pfefferkörner, 1 Schuss Orangensaft,

Zubereitung:

Den Backofen auf 175° C vorheizen. Das Gemüse (Lauch, Knollensellerie, Karotten und Zwiebeln) putzen bzw. schälen und grob würfeln. Den Rinderbraten rundherum salzen und pfeffern. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, das Fleisch rundum anbraten, so dass Röstaromen entstehen. Das Tomatenmark dazugeben, anschwitzen und nach und nach den Rotwein angießen. Fleischbrühe, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Gewürznelken und Pfefferkörner dazugeben. In den vorgeheizten Backofen geben und ca. 1 Std. zudeckt schmoren, lassen. Den Braten aus dem Bräter holen und im ausgeschalteten Ofen warmhalten. Die Sauce durch ein Sieb abgießen. Einen Schuss Orangensaft dazugeben und ca. 15 Min. einköcheln lassen (wer die Sauce etwas sämiger möchte, kann einfach einen Teil des mitgeschmorten Gemüses pürieren). Nun ca. 2-3 EL kalte Butter mit einem Pürierstab untermixen. Zum Schluss noch die Preiselbeeren einrühren. Dazu schmecken Semmelknödel sehr gut. Tipp: Man kann dieses Gericht sehr gut am Vortag zubereiten oder auch einfrieren, da es aufgewärmt mindestens genauso gut schmeckt.