

Räuberbraten im Ofen

Für 6-8 Portionen:

1,5 kg Rinderbraten	2 Zwiebeln	3 Knoblauchzehen
2 Karotten	2 Selleriestangen	1 Lauch
500 ml Rinderbrühe	250 ml Rotwein	2 EL Tomatenmark
2 EL Öl	1 TL getrock. Thymian	1 TL getrock. Rosmarin
1 TL Paprikapulver	Salz, Pfeffer	2 Lorbeerblätter
1 EL Zucker	Petersilie	

Das Rindfleisch gründlich abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In einem großen Bräter das Öl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten, bis es eine schöne braune Kruste hat (5-7 Minuten).

Das angebratene Fleisch aus dem Bräter nehmen und beiseitelegen.

Zwiebeln schälen und grob würfeln.

Knoblauch schälen und fein hacken.

Karotten schälen und in Scheiben schneiden.

Sellerie in kleine Stücke schneiden.

Lauch längs aufschneiden, gründlich waschen und in Ringe schneiden.

Im gleichen Bräter das vorbereitete Gemüse (Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Sellerie und Lauch) hinzufügen.

Bei mittlerer Hitze 5-7 Minuten anbraten, bis es leicht weich wird.

Tomatenmark hinzufügen und gut umrühren.

Rotwein in den Bräter gießen und aufkochen lassen (2-3 Minuten).

Rinderbrühe hinzufügen und gut vermischen.

Gewürze (Thymian, Rosmarin, Paprikapulver, Lorbeerblätter) und Zucker hinzufügen. Gut umrühren.

Das angebratene Rindfleisch wieder in den Bräter legen, sodass es teilweise in der Flüssigkeit liegt.

Bräter abdecken und in den vorgeheizten Ofen stellen.

Ofen auf 160°C (Umluft) vorheizen.

Bräter für 2,5 bis 3 Stunden im Ofen lassen. Nach der Hälfte der Garzeit einmal vorsichtig öffnen und das Fleisch mit der Sauce übergießen.

Nach dem Garen das Fleisch aus dem Bräter nehmen und auf ein Schneidebrett legen. Mit Alufolie abdecken.

Die Sauce im Bräter mit einem Pürierstab pürieren, bis sie die gewünschte Konsistenz hat.

Servieren Sie das Rindfleisch mit der pürierten Sauce und garnieren Sie es mit frischer Petersilie.

Beilagen wie Kartoffeln oder Brot passen hervorragend dazu.

NN am 07. August 2025