

# Klassischer Rinder-Braten

## Für 4 Personen:

1,5 kg Rinderbraten (Keule)	Gewürzsalz	Pfeffermix
3 EL Fleischgewürz	5 EL Bratöl	1 Stk. Sellerie
2 Stk. Karotten	6 Zwiebeln	2 TL Gemüsebrühe
1 EL Butter	1 EL Tomatenmark	1 Rosmarinzweig
1 Thymianzweig	2 Lorbeerblätter	1 EL Mehl
750 ml Rotwein		

Ofen auf 165 °C Umluft vorheizen.

Rinderbraten von allen Seiten mit Gewürzsalz, Pfeffermix und Fleischgewürz würzen. 3 EL Bratöl in einer Schmorpfanne oder einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin bei hoher Hitze von allen Seiten scharf anbraten.

Sellerie, Karotten und Zwiebeln schälen und in walnussgroße Stücke schneiden. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, das restliche Bratöl hineingeben und Sellerie, Karotten und Zwiebeln darin anrösten.

500 ml Wasser zusammen mit Gemüsebrühe in einen Topf geben und erhitzen.

Wenn das Gemüse und die Zwiebeln gleichmäßig angeröstet sind Butter, Tomatenmark, Rosmarin, Thymian und Lorbeerblätter dazugeben, alles verrühren und mitrösten.

Anschließend das Mehl zum Röstansatz geben, alles verrühren und kurz mitrösten. Dann mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und diesen einkochen, bis fast keine Flüssigkeit mehr da ist. Den restlichen Rotwein ebenfalls in die Pfanne geben und auch wieder reduzieren. Mit der heißen Brühe aufgießen und mit Fleischgewürz würzen. Das Fleisch wieder zum Saucenansatz geben und alles einmal aufkochen lassen. Die Pfanne mit einem Deckel abdecken und das Fleisch ca. 3  $\frac{1}{4}$  Stunden im heißen Ofen garen.

Pfanne aus dem Ofen nehmen.

Braten aus der Sauce nehmen, gegen die Faser in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten. Etwas Sauce darüber geben. Die restliche Sauce entweder durch ein feines Sieb passieren oder direkt mit dem stückigen Gemüse zum Braten servieren.

Steffen Henssler am 28. Mai 2024