

Rinder-Braten mit Brokkoli

Für 2 Portionen:

400 g Rinderbraten	Jodsalz, Pfeffer	3 EL Rama Culinesse
2 Zwiebeln	250 ml roter Traubensaft	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 Glas Rinderfond	2 EL dunklen Soßenbinder
1 Glas Apfel-Rotkohl	300 g Brokkoli	125 g Nudeln

Den Rinderbraten unter kaltem Wasser abwaschen, abtrocknen und bei Bedarf von Häuten und Sehnen befreien. Rundherum mit Salz und Pfeffer einreiben und in einem großen Topf in 2 EL Rama Culinesse von allen Seiten anbraten.

Die Zwiebeln schälen, würfeln, zum Fleisch geben und mit anbraten. Mit Traubensaft ablöschen, die Kräuterzweige zugeben und bei geschlossenem Deckel 90 bis 120 Minuten schmoren lassen. In dieser Zeit den Rinderfond nach und nach zugießen.

Den fertigen Braten herausnehmen, warm stellen und den Soßenbinder in den Bratenfond rühren. Aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Rotkohl im Topf langsam erhitzen. Den Brokkoli in kleine Röschen teilen und in kochendem Salzwasser 5-8 Minuten blanchieren. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in einem Topf in 1 EL Rama Culinesse schwenken.

Die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen und abgießen.

Zum Servieren den Braten in Scheiben schneiden und mit den Nudeln sowie Rotkohl und Brokkoli anrichten.

Die Soße über die Nudeln und den Braten geben.

Christoph Rüffer am 07. April 2025