

# Kochen mit Klaus

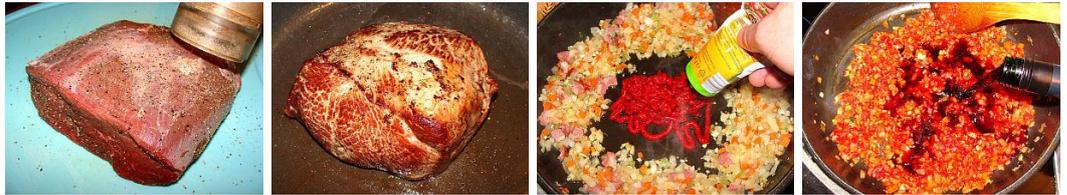
## Balsamicobraten

### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 850 g Rinderbraten, 3 Zwiebeln, 3 Knobizehen, ½ Bund Suppengrün,
- 100 g ger. Bauchspeck, 100 g Tomatenmark, 300 ml Rotwein, Pfeffer,
- 700 ml Fleischbrühe, 1 Pck. Fix f. Sauerbraten, Salz, 1 TL Thymian,
- Öl, 4 EL brauner Zucker, Balsamico-Essig

### Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Möhre u. Sellerie schälen, mit Lauch klein schneiden. Bauchspeck würfeln, Braten pfeffern.



2. Braten in heißem Öl von allen Seiten scharf anbraten u. herausnehmen. Bauchspeck knusprig auslassen, ½ Zwiebelwürfel, Sellerie, Knobi u. Möhren mitbraten. Salzen u. pfeffern. Tomatenmark mitbraten, mit ½ Wein u. Brühe ablöschen. Fix einrühren, Braten zugeben u. im Ofen bei 200°C 90 Min. schmoren. Braten immer wieder mit restl. Rotwein übergießen u. nach 45 Min. wenden.

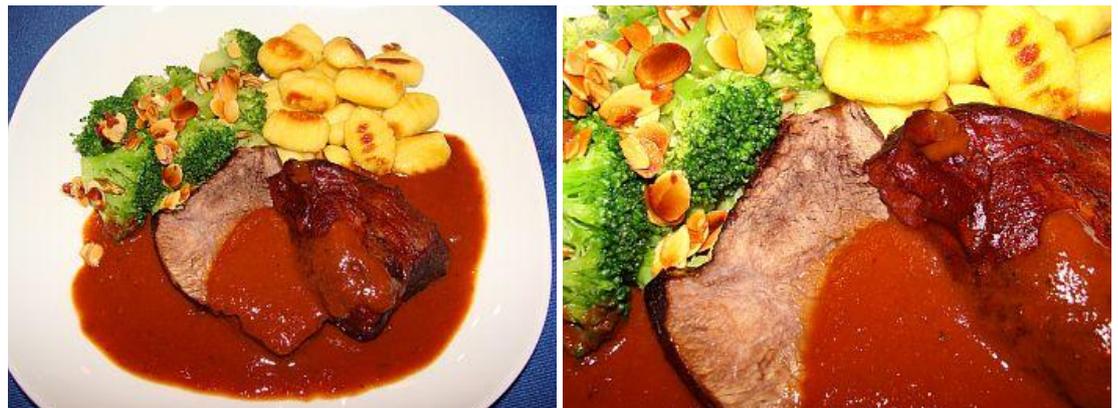


3. Braten herausnehmen u. warm halten. Sauce pürieren. Restl. Zwiebeln in Öl dünsten. Zucker drüberstreuen, unter Rühren karamellisieren lassen u. zur Sauce geben. Mit Balsamico u. Thymian würzen.



4. Braten aufschneiden u. auf der Sauce mit den Beilagen servieren.

*Tipp des Chaoten: Dazu Gnocchi und Broccoli reichen!*



Erstellt von Klaus am 05.01.2014