

Kochen mit Klaus

Burgunderbraten

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 1,5 kg Rinderbraten (falsches Filet), 2 Zwiebeln, ½ Pck. Suppengrün,
- 3 Knobizehen, 10 Wacholderbeeren, 6 Lorbeerblätter, 1 l Rotwein,
- 4 Zweige Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 4 EL Tomatenmark,
- 2 Pck. Fix für Braten, 500 ml Brühe, 3 EL Bratensaft Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung:

1. 1 Zwiebel in Ringe schneiden, 1 Knobizehe fein hacken, mit Fleisch u. Kräutern in eine Schüssel geben, Wein zugießen. Braten muss kpl. mit Wein bedeckt sein. 36 Std. abgedeckt kühl ziehen lassen.



2. Fleisch trockentupfen, in heißem Öl von allen Seiten scharf anbraten, salzen, pfeffern u. in Alufolie wickeln. 3 Std. in den auf 150 °C Umluft vorgeheizten Backofen legen.



3. Gemüse putzen u. klein schneiden. Mit Tomatenmark im Bratensatz anschmoren, Weinsud zugießen. Bratensaft u. Fix einrühren, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren begeben, aufkochen, Sauce köcheln lassen. Immer wieder Brühe aufgießen u. weiter köcheln lassen, bis es wieder eindickt. Mit Salz u. Pfeffer würzen.



4. Braten herausnehmen, Fleischsaft zur Sauce gießen u. bei 250°C Umluft 15 Min. im Ofen offen rösten, herausnehmen u. aufschneiden. Sauce passieren, nachwürzen, mit den Beilagen zum Braten reichen.

Tipp des Chaoten: Dazu Klöße u. Rotkraut servieren!

