

# Kochen mit Klaus

## Rinderbraten in Rotweinsauce

**Zutaten:** (Für 5-6 Personen)

- 1,5 kg Rinderbraten (Bug), 6 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, Salz,
- 3 Nelken, 2 Möhren, 2 Zwiebeln, 300 g Lauch, 100 g Sellerie, Pfeffer,
- 4 Knobizehen, 3 EL Tomatenmark, je 600 ml Rotwein & Fleischbrühe,
- 1 Pck. Fix für Braten, 2 EL Bratensaft, 200 ml Sahne

**Zubereitung:**

1. Wacholderbeeren, Nelken u. Lorbeerblatt in ein Tee-Ei geben. Gemüse klein schneiden. Fleisch mit Pfeffer einreiben.



2. Braten in heißem Öl rundum braun anbraten. Herausnehmen u. salzen. Gemüse im Bratfond anschmoren, Tomatenmark einrühren, mitbraten. Braten u. Tee-Ei zugeben, mit ¼ l Rotwein u. Fleischbrühe begießen. Fleisch im Ofen bei 200°C 2 Std. schmoren. Den Braten immer wieder mit restl. Rotwein übergießen. Nach 1 Std. wenden. Nach Ende der Garzeit den Braten herausnehmen u. warm stellen.



3. Schmorfond pürieren. Fix u. Bratensaft einrühren, Sahne zugießen u. aufkochen. Salzen u. pfeffern. Braten aufschneiden, mit Sauce zu den Beilagen reichen.



*Tipp des Chaoten:*

*Dazu Böhmisches Semmelknödel und Bohnengemüse reichen.*



Erstellt von Klaus am 31.03.2013