Kochen mit Klausi

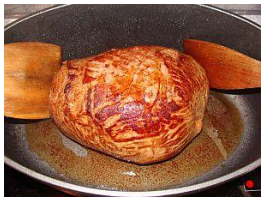
Rinderbraten mit Lebkuchensauce

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 1,5 kg falsches Filet, Salz, Pfeffer, Öl, 4 Nelken, 2 Lorbeerblätter,
- 8 Wacholderbeeren, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, ½ Bund Suppengrün,
- Öl, Salz, Pfeffer, 1 Saucenkuchen, je 500 ml Rotwein & Rinderfond,
- 3 EL Tomatenmark, 2-3 EL Bratensaft, 250 ml Rinderbrühe,
- 1 EL Lebkuchengewürz, 2 EL getr. Majoran, TK Petersilie

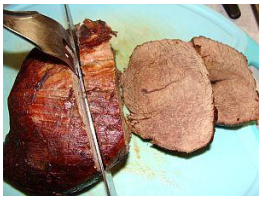
Zubereitung:

1. Saucenlebkuchen fein reiben. Zwiebeln, Knobi u. Suppengrün klein schneiden. Braten mit Salz u. Pfeffer einreiben.



2. Braten in einem großen Bräter rundherum kräftig anbraten, entnehmen. Zwiebeln u. Knobi mit restl. Gemüse im Bratfett anbraten. Tomatenmark mitbraten, mit ½ Rotwein, Brühe u. Rinderfond ablöschen, Lorbeer, Nelken u. Wacholderbeeren zur Sauce geben. Ger. Lebkuchen mit Bratensaft einrühren, aufkochen, salzen u. pfeffern. Braten zugeben, im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 120 Min. braten. Öfters mit dem restl. Wein begießen, nach 50 Min. Braten wenden.

3. Braten entnehmen. Sauce passieren u. wieder erwärmen, mit Salz, Pfeffer u. Lebkuchengewürz abschmecken. Evtl. noch andicken. Kräuter einrühren. Braten aufschneiden u auf der Sauce zu den Beilagen servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Speckbohnen u. Klöße servieren.

Erstellt von Klausi am 15.11.2015