

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

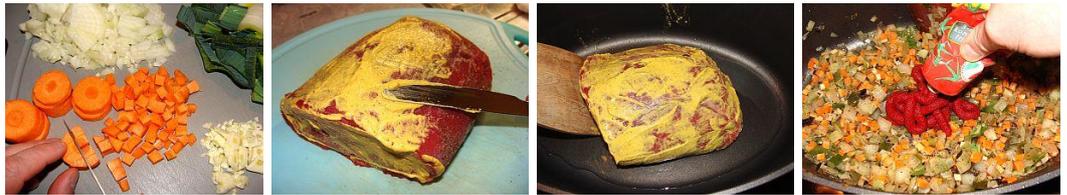
Rinderbraten mit Weißbiersauce

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 kg falsches Filet, Salz, Pfeffer, Öl, 2 Lorbeerblätter, 1 Zwiebel,
- Salz, Pfeffer, Senf, 2 Knobizehen, 400 g Suppengrün, 2 EL Essig,
- 2 TL Zucker, 500 ml Weißbier, 400 ml Rinderfond, 3 EL Tomatenmark
- 2 EL Bratensaft, Saucenbinder, gerebelter Majoran, TK Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln, Knobi u. Suppengrün klein schneiden. Braten salzen, pfeffern u. mit Senf bestreichen.



2. Braten in einem großen Bräter rundherum kräftig anbraten, entnehmen. Zwiebeln u. Knobi mit restl. Gemüse im Bratfett anbraten. Tomatenmark mitbraten, mit Weißbier u. Rinderfond ablöschen, Essig, Zucker u. Lorbeer zur Sauce geben. Bratensaft einrühren, aufkochen, salzen u. pfeffern. Braten zugeben, im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 100 Min. braten. Nach 45 Min. Braten wenden.



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



Tipps des Chaoten:

Dazu karamellisiertes Erbsen-Möhrengemüse u. Klöße servieren.

