

Rinderbraten



Zutaten

1 kg Rinderbraten
½ Liter Fertigsoße (Bratensoße)
100 ml Rotwein
100 ml süße Sahne
1 Tomate fein gehackt
3 Lorbeerblätter
5 Nelken
1 Msp. Sambal Oelek
1 große gehackte Zwiebel
Pfeffer
Salz
Thymian
Öl zum Anbraten

Zubereitung

Die Zwiebel in Öl gut andünsten und danach die Bratensoße hinzugeben. Ein wenig Rotwein, Tomate, Lorbeerblätter, Nelken und Sambal Oelek der Soße beifügen und kurz auf köcheln.

Den Rinderbraten mit Pfeffer und Thymian würzen und in heißem Öl 10 Minuten von allen Seiten anbraten, herausnehmen und salzen. Danach auch den Braten in die Soße legen. Das Gericht eine Stunde bei niedriger Hitze im Topf leicht köcheln lassen.

Den Topf nun in den auf 80 Grad vorgeheizten Backofen schieben und ruhen lassen.

Die Beilagen zubereiten und anrichten.

Kurz vor dem Anrichten den Topf aus dem Backofen nehmen, nochmal auf die Herdplatte stellen und erhitzen. Mit dem restlichen Rotwein, der süßen Sahne und ggf. noch mit etwas Bratensoße binden.

Beilagen

Gebratene Champignons auf Bandnudeln