

Barbecue-Rinderbraten

1,5 kg Rinderbraten
2 Knoblauchzehen
Salz & Pfeffer
1-2 Gemüsezwiebeln

Soße:

350 g Tomatenketchup
6 EL Obstessig
4 EL braunen Zucker
4 EL Worcestershire-Soße
2 EL Senf, mittelscharf



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck

selbständige Beraterin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Fleisch waschen und trockentupfen.

Knoblauchzehen nacheinander ungeschält in die Knoblauchpresse geben und direkt aufs Fleisch pressen, Fleisch damit einreiben und von allen Seiten salzen & pfeffern.

Fleisch in den Ofenmeister/Zaubermeister legen.

Zwiebel(n) je nach gewünschter Stärke mit dem kleinen Küchenhobel auf Stufe 1 oder 2 hobeln und ums Fleisch verteilen.

Alle Zutaten für die Soße in der kleinen Nixe miteinander vermischen.
Anschließend über das Fleisch und die Zwiebeln gießen.

Im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** für **3 Stunden** schmoren lassen.

Anschließend das Fleisch herausnehmen, in Scheiben schneiden und die Soße mit den Zwiebeln etwas verrühren.