

Schweizer Lende

1 Schweizer Lende
1 Bund Suppengemüse
(Karotten, Sellerie, Lauch)
1 Zwiebel
500 ml Dunkelbier
250 ml Wasser, heiß
1 EL Fleischbrühe
Für die Soße:
Salz & Pfeffer
ggf. Honig
Soßenbinder/Speisestärke



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Suppengemüse waschen und in grobe Stücke schneiden.
Zwiebel schälen und würfeln.
Alles zusammen im Ofenmeister verteilen.

Schweizer Lende auf das Gemüse legen.
Fleischbrühe in heißem Wasser auflösen und zusammen mit 150 ml Dunkelbier zugießen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** mit Deckel in der untersten Schiene **1,5 Stunden** garen. Während der Garzeit **alle 30 min.** das restliche Dunkelbier direkt auf den Lendenbraten vergießen.

Nach der Garzeit die Lende herausnehmen, den Sud durch eine Passiermühle oder ein Sieb in einen Topf gießen, Gemüse etwas durchdrücken/passieren.

Schweizer Lende wieder in den Ofenmeister geben und ohne Deckel während der Soßenzubereitung bei **160 Grad Ober-/Unterhitze** etwas nachdunkeln lassen.

Die Soße am Herd aufkochen lassen, etwas würzen (salzen, pfeffern), evtl. nach Geschmack mit Honig etwas süßen (je nach Biersorte schmeckt es evtl. etwas bitter) und entweder mit Soßenbinder oder Speisestärke andicken und nochmal aufkochen lassen.
Braten herausnehmen und mit dem Brotmesser in Scheiben schneiden.

Dazu passen perfekt frische Spätzle, Nudeln oder auch Klöße.