

# Rinderbraten in süß-saurer Soße

1,5-1,8 kg Rinderbraten  
Salz & Pfeffer  
2-3 Karotten  
3-4 Zwiebeln  
  
3 Lorbeerblätter  
3 Wacholderbeeren  
4 Nelken  
2 TL Pfefferkörner  
  
150 ml Himbeeressig  
600 ml Rotwein/Kinderpunsch  
350 g rote Marmelade  
1 EL Rinderbrühepulver



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
info@ofenzauberei.de

Rinderbraten von allen Seiten salzen und pfeffern, dann in den Ofenmeister legen.

Zwiebeln und Karotten schälen, in grobe Würfel schneiden und ums Fleisch verteilen.

Lorbeerblätter, Nelken und Pfefferkörner darauf verteilen.

Himbeeressig, Rotwein bzw. Kinderpunsch mit Marmelade (Erdbeer-/Hagebutten etc.) und Rinderbrühepulver verquirlen und zum Fleisch geben.

Im vorgeheizten Ofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** mit Deckel in der untersten Schiene **ca. 2,5-3 Stunden** braten. Nach ca. 2 Stunden einmal wenden.

Danach Fleisch herausnehmen, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Nelken entfernen und den Sud mit dem Pürierstab pürieren, ggf. mit etwas angerührter Speisestärke oder Soßenbinder binden und nach Geschmack süß-sauer abschmecken.