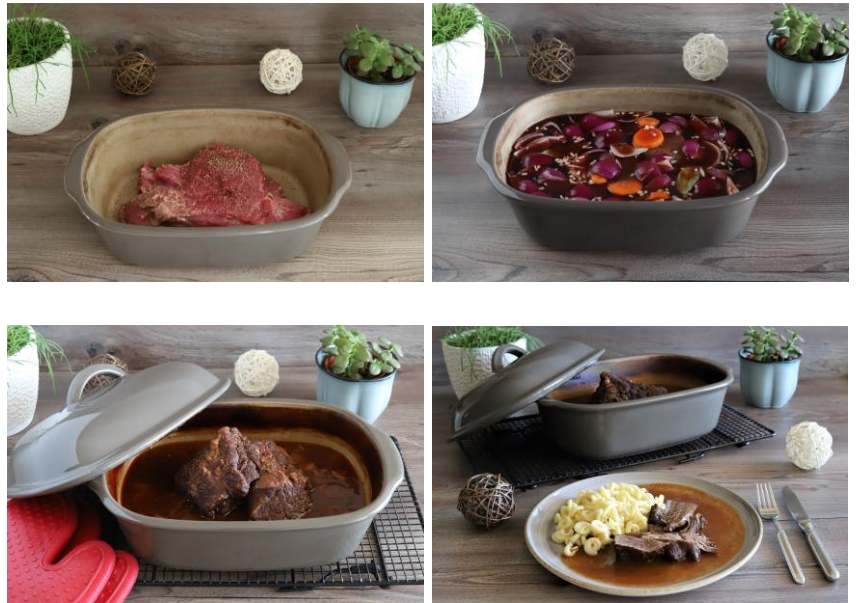


Burgunderbraten

1 - 1,5 kg Rinderbraten
2 Knoblauchzehen
3 rote Zwiebeln
1 große Karotte in Stücken
(oder 2 kleinere)
500 ml Wein (Burgunder)
450 ml Rinderbrühe
30 ml Balsamico (dunkel)
3 EL Tomatenmark
2 Lorbeerblätter
Ggf. etwas Speisestärke



Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Rinderbraten waschen, abtrocknen, rundherum salzen und pfeffern.
Ohne anzubraten direkt in den Ofenmeister legen.

Karotten in Stücke schneiden, Zwiebeln vierteln und Knoblauchzehen hacken.
Alles mit den Lorbeerblättern zum Braten geben.

Rotwein (am besten Burgunder), Rinderbrühe, Tomatenmark und Balsamico (vorsichtig,
nicht zu viel, sonst wird es zu sauer) miteinander verquirlen und darüber gießen.

Deckel auflegen und im vorgeheizten Ofen bei
180 Grad Ober-/Unterhitze je nach Fleischdicke **2,5-3 Stunden** kochen lassen.

Danach den Braten sowie die Lorbeerblätter entnehmen und die Soße mit einem
Pürrierstab passieren. Je nach Bedarf mit etwas Speisestärke andicken.

Dazu passen perfekt Blaukraut und Klöße bzw. Nudeln oder Spätzle.