

# OMA'S RINDERBRATEN

## PRAKTISCH IM BACKOFEN GEGART!



### FÜR 4 PERSONEN

1 kg Limousin-Rindfleisch  
2 Möhren  
1 Stck. Sellerie  
2 Zwiebeln  
2 EL Tomatenmark  
2 Lorbeerblätter  
½ l Rinderfond  
oder Rinderbrühe  
Salz, Pfeffer, 1 TL Senf,  
1 TL Rosmarin

### SO EINFACH GEHT'S!

Die Zwiebeln und das Gemüse putzen und vierteln. Bratentopf mit Butterschmalz stark erhitzen und den Braten von allen Seiten scharf anbraten. Tomatenmark, Zwiebeln und Gemüse hinzugeben und mitschmoren lassen. 50 ml heißes Wasser am Rand dazu gießen. Das Wasser wird jetzt braun, das ergibt den Geschmack der Soße. Die restlichen Gewürze dazu geben und nochmals mit Wasser ablöschen. Den Fond hinzugeben, Deckel auflegen und in den Backofen auf die mittlere Schiene stellen. Den Braten bei 180 Grad für ca. 90 Minuten garen, kurz ruhen lassen. Lorbeerblatt entnehmen und Soße mit einem Pürierstab durchmixen. Soße abschmecken und mit Senf, Salz und Pfeffer nachwürzen. Zum Verfeinern etwas Sahne oder Crème fraîche in die Soße geben und eventuell etwas andicken. Den Braten quer zur Faser aufschneiden und mit der Soße servieren.

HEUTE SO LECKER WIE FRÜHER!