

Natura-Beef

BRATEN

an einer Rotweinsauce

800 g Braten
Fleischgewürz (siehe Seite 130)
1 El Bratbutter
1 Rüebli
1 grosse Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin
1 El Tomatenmark
1 El Mehl
3 dl Rotwein
3 dl braune Sauce (Grundsauce oder Wasser)
Salz und Pfeffer

- Das Fleisch würzen und in der heissen Bratbutter allseitig gut anbraten. Fleisch in einen Bräter legen.
- Rüebli, Zwiebel und Knoblauch grob schneiden und im Bratensatz andünsten, Tomatenmark dazugeben und kurz weiterrösten, mit Mehl bestäuben und mit Rotwein ablöschen. Braune Sauce dazugeben und aufkochen.
- Die Sauce mit dem Gemüse und dem Rosmarin-zweig zum Braten geben, zugedeckt im auf 90 Grad vorgeheizten Ofen 4 Stunden schmoren lassen.
- Fleisch aus der Sauce nehmen und warmstellen.
- Sauce nochmals gut aufkochen, eventuell absieben, wenn nötig mit etwas Mehl oder Speisestärke binden und abschmecken.
- Fleisch in Tranchen schneiden und in die Sauce legen, servieren.

Dazu passen

Kartoffelstock oder Polenta.

