

Rinderbraten vom Limousinrind

Zubereitung:

- Das Wurzelgemüse und die Zwiebeln schälen, putzen und in kleine Würfel schneiden.
- Das Fleisch mit Salz und Pfeffer rundum einreiben.
- 5 EL Öl im Bräter erhitzen und das Fleisch darin rundum anbraten, dann entnehmen und kurz beiseite stellen.
- Wurzelgemüse, Knoblauchzehe, Lorbeerblatt und Thymian nacheinander in den Bräter geben und scharf anbraten.
- Tomatenmark unter Rühren mit dazu geben dann mit dem Wein ablöschen.
- Das Ganze etwas einkochen lassen.
- Das Fleisch, Fond und 200 ml Wasser zugeben und zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 160°C 2 ½ Stunden garen.
- 30 min vor Ende der Garzeit den Deckel entfernen.

Zutaten:

1 kg Rinderbug
Salz, Pfeffer
250 gr Zwiebeln
20 gr Butter
120 gr Möhren
1 EL Tomatenmark
250 gr Sellerie
300 ml Rotwein
6 Stiele Thymian
400 ml Rinderfond
1 Knoblauchzehe
10 gr Apfelkraut
(z.B. Grafschafter)
1 Lorbeerblatt
1 TL Speisestärke
5 EL Öl

Quelle: essen&trinken 11/2016