

# Rinderbraten

## Zutaten für 4-6 Personen:

1,2 kg Rinderbratenfleisch  
1 Bd. Suppengrün  
2 El. Butterschmalz  
1 El. Tomatenmark  
1 Glas Rotwein  
100 ml Schlagsahne  
1 El. Balsamico  
Salz, Pfeffer, Knoblauch, Wasser

## Zubereitung:

Fleisch waschen und trocken tupfen. Suppengrün putzen, waschen und grob schneiden. Schmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin kurz von allen Seiten anbraten, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Suppengrün dazugeben und kurz mitbraten.

Tomatenmark unterrühren, anschwitzen, mit Wein und ca. 400ml Wasser ablöschen.

Braten zudecken und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 90 min. Schmoren.

Nach ca. 1 Stunde 200ml Wasser angießen und ohne Deckel weitergaren.

Braten herausnehmen und warm stellen. Fond durchsieben, Sahne zugießen, aufkochen und eventuell etwas andicken. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken.

Braten in Scheiben schneiden und mit Klößen oder Rhönland-Nudeln anrichten.

*Guten Appetit!*