

Rinderbraten mit Zwiebelsoße

Zutaten für 8 Personen:

2 kg Rinderbraten
1,5 kg Zwiebeln
2 EL Senf
Salz, Pfeffer
Lorbeerblatt
4-5 EL Speiseöl
2 EL Rinderbrühe
1l Wasser
Mehl zum binden

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und vierteln. Fleisch abwaschen, trocken tupfen und mit Senf, Salz und Pfeffer einreiben.

Das Öl im Bräter erhitzen und das Fleisch von allen Seiten kräftig anbraten.

Das Fleisch herausnehmen und die Zwiebel im Bratfett anbraten. Fleisch, das Wasser mit der Brühe und das Lorbeerblatt hinzufügen und alles ca. 2 Stunden im Herd bei ca. 200°C schmoren lassen.

Wenn das Fleisch weich ist aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Mehl mit etwas Wasser glattrühren und den Bratenfond damit binden und abschmecken.

Rindfleisch schneiden und mit Klößen und Salat anrichten.

Guten Appetit!

