

Rindsbraten im Ofen von Rolf Schütz

Mengen für 10 Personen

2 Kg Rindsbraten (Schulter / Schulterfilet);

1 Bratfett;

2 grosse Saucenrübli;

1 grosse Zwiebel;

Lorbeerblätter;

Nelken;

1 Sellerie;

Rotwein

Bratensauce;;;;;

Das gewürzte Fleisch rundherum in einer Bratpfanne scharf anbraten. Den Braten anschliessend in den Bräter geben. Die grob geschnittenen Rübli sowie dem in Würfel geschnittenen Sellerie zusammen mit der mit Lorbeer und Nelken besteckten Zwiebel im restlichen Bratfett anziehen und mit etwas Rotwein ablöschen. Den Jus zum Braten geben und im Backofen zugedeckt bei 170° Ober- und Unterhitze (oder Umluft) ca. 2 Stunden garen.

Für die Sauce verwenden wir 7,5 dl Bratensauce und geben diese während der Bratzeit in mehrere Etappen zu.

Den Braten entgegen der Fasern aufschneiden und servieren.

Quelle: Roberace (Variation aus Swissfleisch-Rezept)

Tags: benötigt Backofen, Fleischgericht

Gewürze: Rosmarin, Streuwürze, Pfeffer

Ausrüstung: Fleischmesser

Bratpfanne

Grosser Bräter wenn möglich mit Deckel