



Angus-Rinderbraten Burgunder Art

Zutaten

1,2 Kg Bio-Angus-Rinderbraten
3 Schalotten
1 Bund Bio-Suppengrün
1 EL Butterschmalz
2 EL Tomatenmark
1 TL Senf
2-3 Zweige Thymian
Jodsalz, Pfeffer aus der Mühle
0,4 l Rinderfond
0,4 l Burgunder oder dunkler Rotwein
Speisestärke

Anleitung

Das Suppengrün Waschen und mit in grobe Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und grob würfeln.
In einem kleinen Bräter das Butterschmalz erhitzen und die Angus-Rinderhüfte darin rundherum anbraten. Anschließend das Fleisch herausnehmen und die Gemüsestücke mit dem Tomatenmark anrösten. Schalotten-Würfel und Thymianzweige zugeben, mit dem Rinderfond und dem Burgunder ablöschen und die Rinderhüfte wieder hineinsetzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Backofen bei 160 ° C ca. 90 Minuten im Burgundersud garen. Alle 15 Minuten mit dem Sud glasieren (übergießen), evtl. etwas Rinderfond nachfüllen.
Nach Ende der Garzeit das Fleisch aus dem Sud nehmen und warm stellen. Den Burgundersud durch ein Sieb in den Topf geben, mit etwas Speisestärke abbinden und mit Senf abschmecken. Den Braten in Scheiben aufschneiden und auf einer Bratenplatte servieren.
Kleine Zwiebeln mit einer Füllung aus gehackten Champions, Safrannudeln oder auch Kartoffeln in verschiedenen Varianten, bilden eine tolle Beilage.

Der Moorweidenhof wünscht guten Appetit!