



# Angus-Rinderbraten mit Rotweinsöße



## Zutaten

- 1 kg Angus Rinderbraten Fleisch
- 1 Bund Bio-Suppengemüse: Sellerie, Lauch, Möhren und Petersilie
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 0,5 Liter Bio-Fleischbrühe
- 0,5 Liter Rotwein
- Salz grob
- Pfeffer schwarz
- Evtl. Stärkemehl zum andicken der Soße
- 20 g Butter eiskalt
- Etwas Bratfett / Butterfett
- 1 Prise Zimt gemahlen

## Anleitung

Das Fleisch von größeren Fettstücken, Knorpeln und Sehnen befreien. Mit Pfeffer würzen und im Bräter von allen Seiten scharf anbraten. Das gewaschene Suppengemüse in größere Stücke schneiden und mit der Knoblauchzehe in den Bräter geben, mit etwas Fleischbrühe und einem Teil Rotwein angießen. Deckel drauf und im der vorgeheizten Backofen bei 175 ° C WL schmoren lassen. (pro Kg Fleisch ca. 2 Stunden) Zwischendurch immer etwas Fleischbrühe nachgießen, damit der Braten nicht im Trockenen liegt. Wenn der Braten gar ist, aus dem Bräter nehmen und in Alufolie verpackt noch etwas ruhen lassen! Die Soße bei Bedarf mit der restlichen Fleischbrühe und dem Rotwein aufgießen, kurz aufkochen um den Ansatz im Bräter zu lösen. Die Soße durch ein Sieb geben bis sie die gewünschte Konsistenz hat. Die eiskalte Butter zufügen und bei Bedarf noch mit Salz und Pfeffer, sowie unbedingt Zimt abschmecken. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden, anrichten, servieren und genießen! Mit Semmelknödel, Rotkohl und Preiselbeeren servieren.

*Der Moorweidenhof wünscht guten Appetit!*