

BRATEN

an einer Rotweinsauce

- 800 g Braten
- **Fleischgewürz**
- 1 El Bratbutter
- 1 Rüebli
- 1 grosse Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 El Tomatenmark
- 1 El Mehl
- 3 dl Rotwein
- **3 dl braune Sauce** (Grundsauce oder Wasser)
- Salz und Pfeffer



-
- Das Fleisch würzen und in der heissen Bratbutter allseitig gut anbraten. Fleisch in einen Bräter legen.
 - Rüebli, Zwiebel und Knoblauch grob schneiden und im Bratensatz andünsten, Tomatenmark dazugeben und kurz weiterrösten, mit Mehl bestäuben und mit Rotwein ablöschen. Braune Sauce dazugeben und aufkochen.
 - Die Sauce mit dem Gemüse und dem Rosmarinzweig zum Braten geben, zugedeckt im auf 90 Grad vorgeheizten Ofen 4 Stunden schmoren lassen.
 - Fleisch aus der Sauce nehmen und warmstellen.
 - Sauce nochmals gut aufkochen, eventuell absieben, wenn nötig mit etwas Mehl oder Speisestärke binden und abschmecken.
 - Fleisch in Tranchen schneiden und in die Sauce legen, servieren.

Dazu passen

Kartoffelstock oder Polenta

FLEISCHGEWÜRZ

auf Vorrat

- 200 g Salz
- 25 g Paprikapulver
- 5 g Pfeffer
- 20 g Knoblauchpulver
- 10 g Rosmarinpulver
- 10 g getrockneter Thymian
- 10 g getrockneter Oregano



-
- Alle Zutaten mischen.
 - in ein Glas abfüllen und verschliessen.
 - Trocken lagern.

BRAUNE SAUCE

- 2 kg Natura-Beef Knochen
- 4 El Öl
- 200 g Rüebli
- 200 g Knollensellerie
- 200 g Lauch
- 1 grosse Zwiebel
- 80 g Tomatenpüree
- 5 l Wasser
- 1 l Rotwein
- Salz und Pfeffer
- 6 Lorbeerblätter
- 4 Nelken
- 20 zerdrückte Pfefferkörner
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Büschel Petersilie
- 50 g Speisestärke



1. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Knochen darin allseitig gut anrösten (eventuell zweimal).



2. Gemüse in grobe Stücke schneiden und mitdünsten.



3. Tomatenpüree begeben und unter ständigem Rühren mitrösten. Mit 1½ l Wasser ablöschen und wieder einkochen lassen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Mit Rotwein ablöschen und mit Wasser auffüllen, salzen.



4. Sauce aufkochen, abfetten und abschäumen. Gewürze begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 4 Stunden köcheln lassen.



5. Sauce durch ein Tuch passieren, wieder aufkochen und um die Hälfte reduzieren.

6. Speisestärke mit etwas Rotwein auflösen und die Sauce damit binden, abschmecken. Unter gelegentlichem Rühren die Sauce im kalten Wasserbad abkühlen lassen. Eine Woche im Kühlschrank haltbar oder portionsweise tiefkühlen.

Ergibt etwa 3 Liter Sauce.