

Klassischer Sonntagsbraten

Zutaten

Für 4-5 Personen

1 kg Rindsbraten
Salz, Pfeffer
Bratbutter zum Braten

1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 Rüebli, klein geschnitten
1/4 Sellerie, klein geschnitten
2 EL Tomatenpüree
7 dl Rotwein
1 Rosmarinzweig
1 Thymianzweig
1 Bouillonwürfel
Salz und Pfeffer



Rosmarin und Thymian zum Garnieren

Zubereitung

1. Das Fleisch würzen, im Schmortopf in Bratbutter ringsum gleichmässig anbraten und aus der Pfanne nehmen.
2. Die Zwiebeln, den Knoblauch und das fein geschnittene Gemüse im Schmortopf andünsten, das Tomatenpüree beifügen und kurz mitdünsten. Mit der Hälfte des Weins ablöschen, Rosmarin, Thymian und Bouillonwürfel beifügen. Würzen und aufkochen.
3. Den Braten zurück in den Schmortopf legen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 3/4 Stunden weich schmoren. Nach halber Garzeit wenden, restlichen Rotwein nach giessen. Der Braten ist gar, wenn man eine Fleischgabel einsticht und das Fleisch bei leichtem Schütteln wieder von der Gabel rutscht.
4. Das Fleisch herausnehmen und warmstellen. Für die Sauce die Schmorflüssigkeit auf 5 dl reduzieren, mixen und abschmecken.
5. Das Fleisch in Tranchen schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten und die Sauce darüber geben. Mit Rosmarin und Thymianzweigen garnieren.