Rezept

Burgunderbraten

Ein Rezept von Burgunderbraten, am 04.07.2025

Zutaten

1 Bund	Suppengrün
	8-10 Salbeiblättchen
	Salz
300 ml	trockener Rotwein (z. B. Spätburgunder)
1 EL	mittelscharfer Senf (z. B. Dijon Senf)
2 Zweige	Rosmarin
1	Lorbeerblatt
	Pfeffer
	1,2 kg Rinderschmorbraten aus der Keule
3 EL	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Römertopf wässern. Suppengrün putzen, evtl. schälen, waschen und fein würfeln. Rosmarin und Salbei waschen und mit dem Suppengrün und Lorbeerblatt in den Römertopf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, Rotwein zugießen. Rinderschmorbraten mit Senf einstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Braten auf das vorbereitete Gemüse setzen. Öl über das Fleisch gießen.

2. Alles zugedeckt bei 220 ° (Umluft 200°) 2 Std. 30 Min. schmoren lassen, dabei den Braten nach 1 Std. wenden. Nach Ende der Bratzeit Braten herausnehmen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen. So kann sich der Fleischsaft im Inneren des Bratens verteilen.

3. Rosmarin, Lorbeer und etwa die Hälfte vom Salbei aus dem Römertopf entfernen. Gemüse samt Garflüssigkeit in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab fein pürieren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren. Dazu schmecken Klöße.