

Rezept

Der einfachste Weihnachtsbraten der Welt

Ein Rezept von Der einfachste Weihnachtsbraten der Welt, am 26.04.2024

Zutaten

2 Bund Suppengrün	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	1 EL Butterschmalz
1,5 kg Rindfleisch (z. B. dicke Schulter)	Salz, Pfeffer
2 Lorbeerblätter	6 Wacholderbeeren
6 Pimentkörner	1 TL schwarze Pfefferkörner
1 kleines Bund Thymian	1 EL Tomatenmark
750 ml kräftiger Rotwein	400 ml Rinderfond

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Suppengrün waschen und in nicht zu grobe Stücke schneiden, dabei den Lauch längs halbieren und besonders gründlich waschen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob hacken.
2. Das Butterschmalz in einem ofenfesten Bräter mit Deckel erhitzen. Das Fleisch darin bei mittlerer bis starker Hitze von allen Seiten anbraten, dann salzen und pfeffern. Das Fleisch herausnehmen.
3. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pimentkörner und schwarzen Pfeffer mit Thymian und dem vorbereiteten Gemüse in den Bräter geben. Alles bei starker Hitze kurz unter Rühren anbraten. Tomatenmark dazugeben und mit anrösten. Die Hälfte des Rotweins angießen und einköcheln lassen. Rinderfond und übrigen Wein angießen und aufkochen. Fleisch auf das Gemüse setzen.
4. Bräter zugedeckt in den heißen Ofen (Mitte) schieben. Den Braten ca. 2 Stunden schmoren lassen, dabei nach 30 Min. die Hitze auf 150° herunterschalten. Fertigen Braten herausnehmen, in Alufolie wickeln und ca. 10 Min. ruhen lassen.
5. Inzwischen die Sauce mit dem Gemüse durch ein Sieb in einen Topf gießen, das Gemüse gut ausdrücken. Sauce einköcheln lassen, mit dem Braten servieren.