

Rezept

# Rinderbraten im Römertopf

Ein Rezept von Rinderbraten im Römertopf, am 25.06.2026

## Zutaten

1,2 kg Rinderbraten	Kräutersalz
Pfeffer	2 EL Senf
2 EL Tomatenmark	50 g Kräuterbutter
3 Scheiben Zitrone	1 TL Steinpilzhefebrühe (Reformhaus)
200 g TK-Suppengrün	125 ml Rotwein (ersatzw. Brühe)
400 ml Rinderfond	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

## Zubereitung

1. Braten mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Mit Senf und Tomatenmark bestreichen. Mit Kräuterbutter, Zitronenscheiben, Steinpilzhefebrühe, Suppengrün, Rotwein und Fond in den gewässerten Römertopf geben.
2. Geschlossen bei 180° (unten, Umluft 160°) 2 Std. schmoren lassen. Sauce durch ein Sieb passieren, eventuell binden, abschmecken und zum Braten reichen.