

# Burgunderbraten

Burgunderbraten wird vor dem Garen für 1 - 2 Tage in eine würzige Wein- Essigmarinade eingelegt. Gargart wird der Rinderbraten anschließend im Backofen in einem Tontopf mit Deckel (Römertopf) oder in einem großen Kochtopf mit Deckel auf der Herdplatte.

## Zutaten: für 4 - 5 Personen

1000 g Rinderbraten  
1 Zwiebel  
1 TL Worcester Sauce

### Marinade:

400 ml Spätburgunder  
Rotwein  
250 ml Wasser  
75 - 100 ml Weisweinessig  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
4 EL Pflanzenöl  
2 Lorbeerblätter  
8 schwarze Pfefferkörner  
1 getrocknete Nelke  
4 zerdrückte Wacholderbeeren  
1 mittelgroße Karotte  
1 Stück Sellerieknolle

## Zubereitung:

### Für die Weinmarinade zum Einlegen:

Die Karotte und ein etwa gleich großes Stück von einer Sellerieknolle schälen, in Würfel schneiden und in einen Kochtopf geben.

Rotwein (**Spätburgunder** oder anderer schwerer dunkler Wein), Wasser, Weisweinessig, Salz, Zucker, Öl und Gewürze mit in den Topf geben und einmal aufkochen lassen.

Die Weinmarinade gut abkühlen. Den **Rinderbraten** in eine große Porzellanschüssel legen, die Beize darüber gießen, dabei sollte das Fleisch ganz mit der Weinmarinade bedeckt sein.

### Für die Zubereitung vom Burgunder- Braten im Tontopf:

Das Fleisch aus der Beize nehmen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Den Rinderbraten in einen zuvor gewässerten Tontopf (1 Stunde samt Deckel in kaltes Wasser einlegen) legen, die Beize und eine in Scheiben geschnittene Zwiebel hinzu geben und mit dem Deckel zugedeckt in den Backofen stellen, mit Ober/Unterhitze bei 210 – 220° C etwa reichlich 2 1/2 - 3 Stunden schmoren lassen bis das Fleisch weich genug ist. Zwischendurch das Fleisch einmal wenden.

### Oder die Zubereitung von Burgunderbraten in einem Kochtopf :

Bei der Zubereitung der Weinmarinade statt 4 EL nur 2 EL Öl hinzu geben. Das Rindfleisch aus der Marinade nehmen, mit Küchenkrepppapier trocken tupfen.

2 EL Öl in einem Schmortopf erhitzen, den Rinderbraten auf einer Seite kräftig anbraten. 1 geschälte Zwiebel in Scheiben geschnitten ringsum neben den Braten legen, das Fleisch umdrehen und die zweite Fleischseite anbraten. Mit etwa der Hälfte der Weinmarinade den Braten ablöschen, den Deckel aufsetzen und nach einmaligem kurzem Aufkochen den Burgunderbraten bei zurück gedrehter Heizstufe etwa 2 - 2,5 Stunden langsam weich schmoren lassen (kosten).

Bei Bedarf immer wieder etwas von der Weinbeize nachgießen.

Den **Rinderbraten** bei beiden Arten der Zubereitung aus dem Sud nehmen und in Alufolie gewickelt warm halten.

Die Bratenflüssigkeit durch ein Sieb abseihen und daraus die Soße zubereiten.



Je nach gewünschter Soßenmenge mit übrig gebliebener Weinbeize oder etwas Brühe die Soße verlängern.

Die Soße mit Salz, Pfeffer, nach persönlichem Geschmack auch noch etwas Essig oder Wein und 1 - 2 Worcester Sauce verfeinern.

2 EL Mehl in etwas Wasser anrühren und die Soße damit abbinden. Oder einen handelsüblichen dunklen Soßenbinder oder ein Päckchen dunkles Bratensoßenpulver (Fertigprodukt) zum Andicken der Soße nehmen.

#### **Zum Servieren:**

Den warm gehaltenen Burgunderbraten in Scheiben aufschneiden, zusammen mit Soße, Schwäbischen Spätzle, Bandnudeln, Semmelknödel oder Serviettenknödel und einem grünen Salat servieren.

Oder man serviert dazu eine Kartoffelbeilage, wie [Salzkartoffeln](#), [Kartoffelbrei](#) und [Rotkraut](#).

#### **Tipp:**

---

Einen sehr interessanten Geschmack bekommt die Burgundersoße wenn man kurz vor dem Servieren etwas Johannisbeergelee in die Soße einrührt, das ist aber reine Geschmackssache. Auf diese Weise kann man auch einen Hirsch- oder Rehbraten einlegen und zubereiten.

#### **Kalorienangaben**

---

Bei 4 Personen, hat eine Portion Burgunderbraten mit Soße ca. 500 kcal und ca. 15 g Fett