



Rinderbraten mit Meerrettich-Rotweinsoße

3 kg Rinderbraten
 125 g Katenschinkenwürfel
 5 Stk. Zwiebeln (mittelgroß)
 5 Stk. Karotten (mittelgroß)
 1200 ml Rinderbrühe
 750 ml Rotwein
 200 g Crème Fraîche
 200 g Meerrettich (frisch, oder Gemüsemeerrettich)
 3 EL Mehl
 etwas Himalajasalz
 etwas Brauner Zucker
 etwas Pfeffer (frisch gemahlen, schwarzer)
 4 EL Paprikapulver (edelsüß)
 etwas Vegeta (natural)
 etwas Senf (mittelscharf)
 etwas Butterschmalz
 etwas Preiselbeeren

- 1 Den Rinderbraten mit Senf einreiben, salzen und pfeffern.
- 2 Den DO gut mit Butterschmalz ausreiben und schmelzen lassen, das Fleisch rundum scharf anbraten, beiseite legen und mit Paprikapulver pudern (zum scharfen anbraten nehme ich nach Möglichkeit den Gasbrenner).
- 3 Die Katenschinkenwürfel im verbliebenen Bratensatz anbraten, Zwiebeln und Möhren würfeln und ebenfalls mit anbraten.
- 4 Fleisch wieder in den Topf, mit dem Rotwein und der Hälfte des Rinderfonds ablöschen.
- 5 Den Deckel schließen, die durchgeglühten Kohlen verteilen und alles ca. 2 ½ - 3 Stunden schmoren lassen, ab und an etwas Fond aufgießen, Braten evtl. einmal wenden.
- 6 Wenn der Braten gar ist, aus dem Topf nehmen und in „silbrig glänzender Metallwalzfolie“ ruhen lassen.
- 7 Die Soße durch ein Sieb passieren, Mehl, etwas Fond und Crème fraîche verrühren, die Soße damit binden, den Meerrettich untermischen und mit Salz, Pfeffer, 2x EL Paprikapulver, braunem Zucker und Vegeta abschmecken.
- 8 Fleisch in Scheiben schneiden und in die fertige Soße legen. Mit Klößen (<http://www.grillsportverein.de/forum/members/infernal-fire-9350-albums-kochrezepte-picture2437-kloesse-aus-gekochten-kartoffeln-mit-geroesteten-weissbrotwuerfeln.html>) und Preiselbeeren servieren.