

Rinderbraten mit Senfkruste

Bei diesem Rezept Rinderbraten mit Senfkruste, handelt es sich um einen [Braten](#), welcher mit einer kräuterwürzigen Senfauflage bestrichen wird, was im Endergebnis sowohl beim Fleisch, als auch in der Würzung der späteren Soße dazu, einen sehr pikanten Geschmack ergibt.

Zutaten: für 4 Personen

Ca. 1000 g Rinderbraten

Für die Senfkruste:

4 EL Senf mittelscharf

1 EL Weinessig

3 – 4 EL Orangenmarmelade

oder Apfelgelee

2 TL getrocknete Kräuter Provence

2 TL Semmelbrösel

Salz

Für die Soßen – Gemüseeeinlage:

2 Zwiebeln

Ein Stück Sellerieknolle (150 g)

2 Karotten (200 g)

1 EL Tomatenmark

Außerdem:

200 ml trockener Weißwein

250 ml Brühe (Fertigprodukt)

50 ml Schlagsahne

oder Creme fraiche

Einen Römertopf mit Deckel

oder einen Bratentopf

hilfreich ein Bratenthermometer



Zubereitung:

Für die Zubereitung, bei Verwendung eines **Römertopfes**, diesen samt Deckel nach Anleitung, mindestens für 30 Minuten in kaltem Wasser wässern.

In der Zwischenzeit die Senfmarinade vorbereiten.

Dazu mittelscharfen Senf, 1 EL Essig, Salz, Marmelade oder Apfelgelee, getrocknete oder entsprechend etwas mehr frische Kräuter und Semmelbrösel zu einer nicht zu flüssigen Senfpaste vermischen.

Den **Rinderbraten** in den Römertopf legen, mit dem Senfaufstrich üppig bestreichen und mit dem dazu passenden Deckel zudecken.

Den Backofen auf 200 ° C vorheizenden **Rinderbraten**, in der Form liegend im unteren Drittel der Backröhre einschieben und bei 190 ° C zunächst für 60 Minuten langsam garen lassen.

Zwiebeln schälen, in grobe Würfel schneiden. Sellerieknolle in kleinere Würfel schneiden. Karotten abschälen, in Würfel schneiden.

Das Gemüse nach etwa 60 Minuten rings um den Rinderbraten in der Bratform verteilen.

Etwa die Hälfte vom Weißwein und Brühe hinzu gießen, Tomatenmark mit einrühren und zugedeckt bei 200 ° C, je nach Qualität des Rindfleisches, noch ca. weitere 90 - 120 Minuten weiter schmoren lassen, dabei in den letzten 10 Minuten den Deckel abnehmen.

Ein Bratenthermometer an einer besonders dicken Stelle beim Fleisch einstecken und prüfen, ob das Fleisch auch im Inneren gut durchgegart ist. Wenn eine Kerntemperatur von ca. 85 ° C angezeigt wird, ist der Rinderbraten gut durchgebraten.

Den Braten aus der Bratform nehmen, warm halten, das Gemüse durch ein Sieb streichen und auffangen.

Den Bratensatz mit der restlichen Brühe und Wein loslösen, in einen Kochtopf umfüllen und die Soße, je nach Geschmack mit weiterer Brühe verlängern, sowie mit 2 TL Mehl in etwas Wasser aufgelöst, oder einem Soßenbinder, oder Soßenpulver aus Fertigprodukt, andicken.

Die Soße zuletzt mit Weißwein, Salz, Pfeffer, Senf und etwas Sahne oder Creme Fraiche verfeinern.

Dazu kann man eine beliebige [Beilage](#), bestehend aus Teigwaren, oder [Kartoffelknödeln](#) und einen gemischten grünen [Salat](#), servieren.

Kalorienangaben

Eine Portion Rinderbraten mit Senfkruste und Soße ca. 420 kcal und ca. 12 g Fett