

# RINDERBRATEN IN WALDMEISTER- MARINADE



- 1000 g Rinderbraten
- 250 ml trockener Weißwein
- 250 ml Weinessig
- 500 ml Wasser
- 1 Bund frischer Waldmeister
- 40 g Butterschmalz\*
- 250 g Suppengemüse
- 1 Stück Zwiebel
- 2 TL Pfefferkörner
- 1 Stück Gewürznelken
- 1 Stück Lorbeerblätter
- 500 ml gekörnte Fleischbrühe
- 200 ml Rotwein
- 150 ml saure Sahne

1. Zuerst bereite die Beize zu. In eine große Schüssel gibst du 250 ml Weißwein, 250 ml milden Essig und 500 ml Wasser. Vermische alles und lege den Rinderbraten hinein. Er sollte bedeckt sein, oder wende ihn mehrmals, solange er in der Beize liegt. Wasche das Bündel Waldmeister ab und lege es hinzu. Decke die Schüssel ab und stelle sie bis zum nächsten Tag an einem kühlen Ort.
2. Am nächsten Tag nimmst du den Braten aus der Beize, abtrocknen, salzen und pfeffern. Die Beize brauchst du noch. Putze das Suppengemüse, waschen und grob zerkleinern. Pelle die Zwiebel ab und schneide sie einmal durch.
3. Erhitze das Butterschmalz, gib den Braten hinein und brate eine Seite kräftig an. Dann wendest du den Braten und füge das Suppengemüse, Zwiebel, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt und Pfefferkörner dazu. Das Gemüse musst du während des Anbratens bewegen, damit es nicht zu braun wird. Ist alles gut angebraten, lösche mit 1 Tasse Beize ab. Reduziere die Temperatur. Der Braten kann noch 10 Minuten auf dem Herd bleiben, dann stellst du ihn in den Backofen und begießt ihn zwischendurch mit der Fleischbrühe.
4. Die Bratzeit beträgt bei 180° Elektro (160° Umluft) etwa 90 Minuten (oder weniger). Benutze ein Bratthermometer. Bei zu langer Garzeit wird der Braten trocken. Nimm ihn rechtzeitig aus dem Ofen, er gart beim Ruhen noch nach.
5. Ist der Braten gar, lege ihn auf einen Teller und halte ihn warm. Die Soße gießt du durch ein Sieb in einen sauberen Topf. In einer separaten Schüssel gibst du die saure Sahne Rotwein und 2 EL warmer Soße, damit die Sahne nicht flockt. Rühre diese Mischung in die Soße, einmal kurz aufkochen aufkochen lassen und probiere. Wenn du noch nachwürzen möchtest, kannst du auch noch etwas Beize nehmen. Aber nicht so viel. Ist die Soße zu dünn, dann rühr etwas Speisestärke mit kaltem Wasser an, um die Soße damit anzudicken.
6. Dazu passen grüne Bohnen und Salzkartoffeln.