Rinderbraten mit Wurzelsauce

Der Rinderbraten mit Wurzelsauce ist ein wunderbares Festtagsessen. Der feine Braten ist ein wahrer Gaumenschmaus.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h

Zutaten

800 g	Rinderbraten
1 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Karotten
2 Stk.	Gelbe Rüben
0.5 Stk.	Sellerieknollen
3 Stk.	Essiggurken
1 TL	Senf
400 ml	Rinderbrühe
125 ml	Rotwein
5 Stk.	Wacholderbeeren
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 TL	Majoran (getrocknet)
2 EL	Öl
0.5 TL	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)
100 ml	Schlagobers (Sahne)

Zubereitung

1. Den **Rinderbraten** großzügig mit Senf von allen Seiten einreiben und beiseite stellen. Die Zwiebeln, Karotten, gelbe Rüben und Knollensellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Die Essiggurken abtropfen lassen und in kleien Stücke schneiden.

2. Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Den Rinderbraten von allen Seiten scharf anbraten, bis er eine schöne Bräune hat. Danach das Fleisch aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen. Im Bratensatz die gewürfelten Zwiebeln, Karotten, gelben Rüben, Knollensellerie und Essiggurken kräftig anrösten. Dies sollte etwa 8 Minuten dauern, bis das Gemüse leicht gebräunt ist. Mit Rotwein ablöschen, dann die Rinderbrühe hinzugießen. Jetzt das Rindfleisch wieder in den Topf legen und mit Wasser auffüllen, bis das Fleisch vollständig bedeckt ist. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Majoran und Salz hinzufügen. Den Braten bei schwacher Hitze etwa 2 Stunden sanft köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist.

3. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und warm halten. Das Lorbeerblatt entfernen und das Schlagobers einrühren. Nochmals mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Den Rinderbraten in Scheiben schneiden und mit der aromatischen **Wurzelsauce** servieren.

Tipp

Die Wurzelsauce mit einem Stabmixer grob pürieren, sodass das Gemüse noch etwas Textur behält. Zum Rinderbraten Wurzelsauce passen als Beilagen, Nudeln, Kartoffelpüree, Semmelknödeln, Salzkartoffeln oder Spätzle!