

Klassischer Rinderbraten mit Rahmsoße

Zutaten | 6-8 Portionen

ca. 1-1,5 kg	Rindfleisch
2 EL	Butterschmalz
1 Bund	Suppengrün (Karotte, Sellerie, Porree, Petersilie)
2-3	Zwiebeln
1 Liter	Rinderbrühe
	Saucenbinder, dunkel
	Salz
	Pfeffer
	Majoran
Zum Verfeinern:	
100 ml	Sahne (oder 2 EL Crème Fraîche)

Zubereitungszeit: 2,5-3 Stunden

Zubereitung:

- Suppengrün grob würfeln, Zwiebeln schälen und in Stücke schneiden.
- Butterschmalz in einem großen Bräter erhitzen und das Fleisch rundherum kräftig anbraten, bis eine schöne Bräunung entsteht.
- Gemüse und die Gewürze (Salz, Pfeffer, Majoran) hinzufügen und kurz mitrösten.
- Mit der Rinderbrühe ablöschen und den Bräter mit Deckel bei 160°C Umluft etwa 2,5 Stunden in den Ofen geben. Zwischendurch einmal wenden.
- Das Fleisch herausnehmen und warmhalten. Den Schmorfond durch ein Sieb gießen und das Gemüse gut ausdrücken.
- Den Fond erneut erhitzen und mit etwas dunklem Saucenbinder zur gewünschten Konsistenz abbinden.
- Entweder die Soße klassisch servieren oder mit 100 ml Sahne bzw. 2 EL Crème fraîche verfeinern und kurz aufkochen lassen.
- Den Rinderbraten in Scheiben schneiden und zusammen mit der Rahmsoße servieren.

Tipp:

2 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt oder 1 TL Preiselbeeren mitgeschmort werden. Das sorgt für ein dezentes, weihnachtliches Aroma, ohne den klassischen Bratengeschmack zu überdecken.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
135 kcal	9,5 g	1,4 g	11,8 g	19,0 mg