



Saftiger Rinderbraten aus dem Ofenmeister

1. Den Braten waschen und trocken tupfen. Den Braten rundum mit Senf einreiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1-2 Stunden ziehen lassen.
2. Den Backofen auf 160°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Das Gemüse putzen und in Stücke schneiden. Daraus ein Gemüsebett im Ofenmeister richten. Das Fleisch darauf legen.
3. und auf das Gemüsebett legen. Den Bacon auf dem Braten verteilen.
4. In der großen Nixe die Sauce zubereiten, dazu alle Zutaten miteinander verrühren. Mit in den Ofenmeister geben.
5. Den Ofenmeister schließen. Den Braten auf das Rost unterste Schiene stellen und 3 Stunden garen.
6. Nach der Garzeit, den Ofenmeister vorsichtig öffnen. Das Fleisch herausnehmen und bei Seite legen. Den Sud mit dem Gemüse durch ein Sieb geben. Die Sauce auf dem Herd oder im Thermomix aufkochen und mit Speisestärke abbinden.

Zutaten:

Rinderbraten ca. 1,2 kg

Senf

Salz, Pfeffer

100 g Bacon

2 Bund Suppengrün

Für die Sauce

250 g Rinderfond

250 g Rotwein

1 EL Tomatenmark

Sonstiges

Speisestärke

Benötigtes

Material

Ofenmeister

Zubereitungszeit

3 Stunden