



Hauptgang

Rindsbraten mit Zwiebeln

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1,2 kg	Rindsbraten (Bürgermeisterstück oder Pastorenbraten)
	Bratbutter zum Anbraten
	Salz und Pfeffer aus der Mühle, sowie Muskat
1 Zweig	frischen Salbei
3 dl	Rotwein (schwer)
3 dl	Rahm
1 kg	Zwiebeln in Scheiben geschnitten (Ringe)

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 140 Grad vorheizen.
Bratpfanne, Bratbutter, Braten	In einer Bratpfanne Bratbutter erhitzen und den mit Fleischgewürz (oder Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss) gewürzten Braten allseits scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in den Bräter legen.
Zwiebelscheiben, Rotwein, Rahm, Salbeiblätter	Die Zwiebelscheiben in derselben Bratpfanne gleichmässig anbraten. Eventuell nochmals etwas Bratbutter begeben. Mit Rotwein ablöschen und den Rahm beifügen. Umrühren. Den Salbeizweig beifügen und noch etwas ziehen lassen. Die Sauce in den Bräter zum Braten gießen.
Backofen	Den Bräter mit Deckel schliessen und in den Backofen geben. Rund 4 Stunden bei 140 Grad schmoren lassen. Während der Bratzeit den Braten mehrmals drehen und die darin befindliche Sauce umrühren. Am Ende der Garzeit den Bräter aus dem Ofen nehmen, den Braten herausnehmen und 10 Minuten ruhen (abkühlen) lassen. Die Zwiebelsauce mit Salz und Pfeffer (wenn nötig) abschmecken. Dann den Braten in Scheiben schneiden und erneut in den Bräter legen. Mit Sauce übergießen und ca. 10 Minuten im Ofen wärmen.

Tipp: Dazu passen frische Gnocchis (siehe Rezept «Gnocchi Piemontese», ohne die Sauce), Spätzle oder Frischeiernudeln.