

GLÜHWEINBRATEN

4 Portionen

von Martin

ZUTATEN

1 kg Rinderbraten

2 EL Öl

500 ml Glühwein

2 Zwiebeln

1 TL grobes Salz

Blätter von 1 Zweig Thymian

Nadeln von 1 Zweig Rosmarin

10 Pfefferkörner

5 Pimentkörner

5 Wacholderbeeren

3 Lorbeerblätter

2 EL Preiselbeeren

150 ml Sahne

ZUBEREITUNG

1. Salz, Pfeffer und alle weiteren Gewürze und Kräuter in einem Mörser fein zermahlen.
2. Das **Fleisch** kalt abbrausen, trockentupfen und mit der Gewürz-/Kräutermischung gut einreiben. (Alternativ kann auch eine Wildgewürzmischung verwendet werden.)
3. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln.
4. Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.
5. Das Öl in einem Bräter erhitzen und das **Fleisch** von allen Seiten anbraten, die Zwiebeln zugeben, kurz mitbraten und das Ganze mit dem Glühwein ablöschen.
6. Den Bräter mit einem Deckel verschließen und für 1,5 bis 2 Stunden in den vorgeheizten Ofen schieben.
7. Zum Schluss das **Fleisch** aus dem Topf nehmen, die Soße durch ein Sieb rühren, die Preiselbeeren und die Sahne dazugeben, aufkochen lassen und evtl. mit Salz noch einmal etwas nachwürzen.
8. Den **Braten** aufschneiden, mit Soße und mit Servietten- oder Semmelknödel servieren.

Guten Appetit!



FAMILIENMETZGEREI

hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

