

RINDERBRATEN

IM RÖMERTOPF

ZUTATEN

3 Möhren

2 Zwiebeln

200 g Knollensellerie

2 Lorbeerblätter

1 TL Wacholderbeere

½ TL Pfefferkorn

1,2 kg Rinderbraten

Salz, Pfeffer

300 ml Fleischbrühe

ggf. Soßenbinder

ZUBEREITUNG

Die Möhren, Zwiebeln und Sellerie schälen, alles klein würfeln und in den gewässerten Römertopf geben. Die Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Pfefferkörner darüber streuen. Das Fleisch abrausen, trocken tupfen und rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Auf das Gemüse legen und die Brühe angießen. Den Deckel auflegen, in den kalten Ofen stellen und bei 180°C Umluft ca. 2 Stunden garen.

Die Sauce vor dem Servieren abschmecken und nach Belieben passieren oder ggf. mit Soßenbinder andicken.