

Rinderbraten



Zutaten

3 Zwiebeln
2 EL Steak Sauce
3 EL Tomatenmark
Geräuchertes Paprikapulver
Buchenrauch-Salz
Steak-Pfeffer
Kräuter der Provence
1-2 EL Sambal Oelek (je nachdem
wie scharf man es mag)

5 EL Senf
2 gestrichene EL Salz
1,2 kg Rinderbraten
2 EL Speisestärke
1 1/2 EL Gemüsebrühe
1 l Wasser

Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen und auf Stufe 1 mit dem kleinen Küchenhobel in Scheiben schneiden und in den Ofenmeister geben. 3 EL Senf, die Steaksauce, Sambal Oelek und Tomatenmark über die Zwiebeln geben. Den Braten mit den Gewürzen und dem restlichen Senf einreiben und ebenfalls in den Ofenmeister geben. Die Speisestärke, die Gemüsebrühe und das kalte Wasser separat anrühren und abschließend über das Fleisch geben.
2. Den Deckel vom Ofenmeister aufsetzen und bei 200 Grad Ober-Unterhitze ca 2 Stunden schmoren.
3. Nach der Schmorzeit den Braten aus dem Ofenmeister holen und kurz ruhen lassen. Mit einem Pürierstab im Ofenmeister die Sauce anrühren. Sollte sie noch nicht sämig genug sein, in einem Schälchen 1 guten EL Speisestärke mit kaltem Wasser verrühren und unter die Sauce rühren.
4. Dazu passen Kartoffeln und Gemüse.

Make it lecker