



Glühweinbraten

Zutaten:

1,2 kg Rinderbraten

Salz, Pfeffer

1 EL Meat & Veggie

1 Bund Suppengemüse

1 Kartoffel

1 EL Tomatenmark

200 g Powidl (Zwetschgenmus)

400 ml Rinderfond oder 400 ml
Rinderbrühe

500 ml Glühwein

1 Soßenlebkuchen

Zubereitung:

Fleisch gut abwaschen und auf allen Seiten kräftig mit Salz, Pfeffer und Meat & Veggie würzen.

Suppengemüse klein würfeln. Kartoffel schälen und ebenfalls klein würfeln. Alles in den Ofenmeister legen und das Fleisch darauflegen. Tomatenmark und Powidl dazugeben und mit Rinderfond und Glühwein aufgießen.

Den Soßenlebkuchen in vier Teile brechen, und zum Fleisch geben.

Braten nun im geschlossenen Ofenmeister drei Stunden bei 200 Grad im Ofen schmoren.

Anschließend das Fleisch aus der Soße nehmen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Soße pürieren und evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Wer mag kann sie auch noch mit etwas Mehl binden und nochmal aufkochen.

Geschnittenes Fleisch wieder in die Soße legen und servieren.

Tipp: Statt Powidl kann man auch Pflaumenmus oder Preiselbeeren verwenden.

Wir essen dazu gern Semmelknödel aus dem Grundset, Spätzle, Serviettenknödel aus der Lilly.