Rinderbraten Klassisch

Zutaten

- 1000 g Rindfleisch a.d. Keule
- etwas Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 50 g Zwiebeln
- 500 g Suppengrün
- 0,5 TL Rosmarin
- 1 TL Thymian
- 500 ml Wasser
- 3 TL MAGGI Brühe mit Rind
- etwas Zucker
- 3 EL Soßenbinder für dunkle Soßen

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.

2. Rindfleisch waschen und trocken tupfen. Mit Maggi Würzmischung 1 kräftig würzen. In einem Bräter THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und das Fleisch darin kräftig anbraten.

3. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Suppengrün putzen, waschen und klein schneiden. Gemüse und Zwiebeln kurz mitdünsten. Rosmarin und Thymian zugeben. Wasser zugießen, zum Kochen bringen. Maggi Rinder Brühe darin auflösen. Zugedeckt im Backofen ca. 2 Stunden schmoren. Den Braten herausnehmen und warm stellen.

4. Den Bratenfond durchsieben, mit Maggi Würzmischung 1 und Zucker abschmecken. Mit Soßenbinder binden. Den Braten in Scheiben schneiden, auf einer Platte anrichten und mit der Soße servieren. Dazu Rotkohl und Knödel servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	18 g
Energie	441 kcal
Fett	17 g
Protein	54 g

150 Minuten

4 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de