



Pikanter Zwiebelbraten

Zutaten

- 500 g Suppengrün
- 1,3 kg Rinderbraten, Hüftstück
- 1 TL Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 6 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 EL Honig
- 2 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 2 EL Tomatenmark
- 200 ml Rotwein
- 600 ml Wasser
- 1 Beutel Maggi Für Genießer, Zwiebel Suppe
- 60 g Soßenbinder für dunkle Soßen

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen. Suppengrün putzen, waschen und klein schneiden.
2. Rinderbraten waschen und trocken tupfen. Mit MAGGI Würzmischung rundherum würzen. Die Hälfte von THOMY Reines Sonnenblumenöl mit Honig und THOMY Delikatess-Senf verrühren und den Rinderbraten damit bestreichen. In einem Bräter das restliche THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Den Rinderbraten darin von allen Seiten vorsichtig anbraten. dann herausnehmen.
3. Suppengrün zugeben und anbraten. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Rotwein nach und nach zugießen, dabei immer wieder einkochen lassen.
4. Wasser zugießen. MAGGI Für Genießer Zwiebel Suppe einrühren und den Braten im Backofen ca. 2 Std. zugedeckt schmoren. Mit Soßenbinder binden. Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Zwiebelsauce servieren. Dazu schmecken Ofenkartoffeln oder Salzkartoffeln.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	22 g
Energie	471 kcal
Fett	18 g
Protein	50 g

🕒 150 Minuten

⊕ 6 Portionen