



Klassische Rinderbraten Sauce mit Rotwein

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 40m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '40m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Immer beliebt, „bürgerlich“, herzhaft, „schmackig“

Zutaten

- 1 kg klein gehackte Rinderfleischknochen
- 500 g Röstgemüse aus: Knollensellerie, ev. einige Petersilien Stängel
- Zwiebeln
- Möhren
- Knollensellerie
- Frische Petersilie
- 2 El Tomatenmark
- 1 1/2 Rinderfond (ersatzweise andere Fleischbrühe)
- 1/2 l trockener Rotwein
- 1 El Weizenmehl
- 2 El Pflanzenöl
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Wacholderbeeren
- 6 schwarze Pfefferkörner

Zubereitungsart

Schritt1

Die Knochen auf dem tiefen Backblech, auf der höchsten Stufe des vorgeheizten Backofen schieben, 30 - 40 min. im Ofen lassen (Hat den Vorteil das es nicht so spritzt)

Schritt2

oder eben in einem Bräter braun rösten.

Schritt3

Das Röstgemüse in einem ausreichend großen Bräter, mit dem Pflanzenöl kräftig anbraten. Die Knochen und das Tomatenmark dazu geben und alles 10 min. auf der Herdplatte miteinander rösten, dann das Mehl unterrühren.

Schritt4

Damit die Soße schon einmal eine leichte Bindung erhält. Farbe nehmen lassen, mit dem Rotwein und der Brühe aufgießen.

Schritt5

Jetzt wäre der Zeitpunkt gekommen das angebratene Rindfleisch und die Gewürze einzulegen. Die Pfefferkörner hierfür erst drücken.

Schritt6

Die Knochen können ruhig über 3 Stunden auskochen, das Fleisch ist unter Umständen eher fertig.

Schritt7

Danach die Soße durch ein Küchensieb passieren, ev. leicht mit etwas Speisestärke "sämig" binden, nachschmecken.

Rezeptart: Braune Soßen **Tags:** bürgerlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/klassische-rinderbraten-sauce-mit-rotwein/>