



Gewürze

- 1 Esslöffel grobes Meersalz
- 1 Esslöffel schwarzen Pfeffer
- 1 Esslöffel Kräuter der Provence
- 1 Esslöffel Bohnenkraut
- 1 TL Piment
- 1 TL Nelken
- 3-4 Lorbeerblätter
- 2 Knoblauchzehen

Zutaten deftige Soße

- 300 ml Rotwein
- 1 Stange Lauch
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Karotten
- ½ Sellerie Kopf
- 250 ML-Rinderbrühe

Das Fleisch

- 2 KG Rinderbraten
- 1 TL Zwiebelgranulat
- 1 TL Senfpulver
- 1 Glas Rinderfond
- Whiskey
- 3 Esslöffel Senf
- 1 Esslöffel Worcester Soße

Zutaten Trockenobst Soße

- 1 Tüte pflaumen
- 1 Tüte Apfelringe
- 1 Tüte Aprikosen
- 1 Liter Wasser
- Zitrone frisch oder Konzentrat
- 2-3 Esslöffel Zucker
- 1 Stange Zimt
- 2 Lorbeerblätter
- Speisestärke



Howdy lasst uns mit der Zubereitung beginnen.

Als Erstes beginnen wir damit unseren Rinderbraten vorzubereiten. Das macht ihr am besten einen Abend vorher. Ihr nehmt euren Rinderfond und gebt noch ca. 1 Teelöffel Zwiebelgranulat und 1 Teelöffel Senfpulver dazu. Alles gut umrühren und aufziehen und dann gleichmäßig im Fleisch verteilen. Nun rollt ihr das Ganze in Frischhaltefolie ein und stellt es über Nacht in den Kühlschrank.

Am nächsten Tag beginnen wir mit der eigentlichen Zubereitung. Ihr nehmt euch den Senf und vermengt diesen mit gut einem Esslöffeln Worcester Soße. Damit reiben wir nun unseren Rinderbraten ein und würzen ihn noch mit unserem schwarzen Pfeffer nun stellen ihn zur Seite, um dem ganzen die Möglichkeit zu geben, es einwirken zu lassen.

Jetzt geht es an das Braten. Heitzt euren Dutch Oven ordentlich auf, denn wir wollen nun beim Anbraten ein paar Röstaromen bekommen. Macht Öl in den Oven und bratet euren Braten rundherum ordentlich an. Wenn er euch genug angebraten ist, gießt ihr einen ordentlichen schluck Whiskey darüber und flambiert den Braten ab. Übrig bleibt ein klasse Geschmack.

Nehmt nun den Braten und stellt ihn bei Seite. Jetzt braten wir unser Gemüse für die Soße an. Starten wir mit den Karotten. Danach folgen Sellerie, Porree, Zwiebeln und der Knoblauch. Ist das Gemüse angebraten, gebt inzwischen den Rinderfond, die Brühe und den Rotwein hinzu. Einmal durchrühren und alle Gewürze in die Soße. Wieder alles einmal durchrühren und den Braten wieder hinzugeben. Wenn ihr es genau machen wollt, steckt ihr ein Thermometer in die Mitte des Bratens und ihr gart auf Kerntemperatur. Je nach gewünschtem Geschmack nehmt ihr euren Braten heraus zwischen 50 und 70+ Grad heraus.

In der Zwischenzeit bereiten wir unsere Trockenobstsoße zu. Macht eine Pfanne heiß. Nun macht ein wenig Öl in die Pfanne und bratet das Trockenobst ein wenig an. Jetzt gebt ihr das Wasser hinzu und die Zitrone, Lorbeerblätter, Zucker sowie die Zimtstange und lasst das ganze einkochen. Zum Schluss nehmt ihr die Speisestärke und dickt die Soße an, sie soll schön sämig sein.

Zum Abschluss bereiten wir nun noch unsere deftige Soße zu. Dafür nehmt ihr den Braten heraus. Ihr püriert nun das Gemüse im Topf, rührt es einmal durch und noch einmal aufkochen und fertig.

Jetzt bleibt nur noch anrichten und ab in die Figur damit.