

Festlicher Rinderbraten mit Cranberry-Sauce und winterlichem Gemüse

Zutaten (für 8 Portionen)

1,5 kg Rinderkugeln
(aus unserer Metzgerei Bauch)
2 kg Kartoffeln
10 kleine Karotten
3 Zwiebeln
2 Knoblauchknollen
2 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer
1 Paket frische Kräuter
50 g getrocknete Cranberries
1 Clementine
1 TL Mehl
200 ml Rotwein
200 ml Rinderbrühe
4 EL Cranberry-Sauce
1 Brokkoli
1 Packung grüne Bohnen
1 Packung Zuckerschoten
100 g Erbsen
20 g Butter
1 unbehandelte Zitrone
1 Zweig Rosmarin

Zubereitung

Vorbereitung des Bratens:

Das Fleisch 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen und gleichmäßig mit Küchengarn binden. Den Ofen auf 230 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Gemüse vorbereiten:

Kartoffeln und Karotten schälen und in Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch halbieren und alles im Bräter verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Braten ansetzen:

Das Rinderstück auf das Gemüse legen, mit Olivenöl beträufeln, würzen und für 15 Minuten in den Ofen geben.

Danach die Temperatur auf 200 °C senken und je nach gewünschtem

Gargrad backen:

1 Stunde für Medium (Kerntemperatur 65–70 °C)

1,5 Stunden für Durchgegart

Aromatisieren:

Nach 30 Minuten die Kräuter grob hacken, die Clementine in Scheiben schneiden und beides zusammen mit den getrockneten Cranberries über den Braten geben.

Ruhezeit:

Nach dem Garen den Ofen ausschalten, den Braten mit Alufolie abdecken und 20 Minuten ruhen lassen.

Beilagen-Gemüse:

Während der Braten ruht, das Gemüse zubereiten: Brokkoli und Bohnen 2–3 Minuten in Salzwasser blanchieren, danach Zuckerschoten und Erbsen 2 Minuten mitkochen.

Das Gemüse abgießen und in einer Pfanne mit Butter, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Rosmarin schwenken.

Cranberry-Rotweinsoße:

Das Bratenstück mit Gemüse aus dem Bräter nehmen. Den Bräter auf den Herd stellen, Mehl einrühren, mit Rotwein ablöschen und kurz einkochen lassen.

Dann Rinderbrühe und Cranberry-Sauce dazugeben und einige Minuten köcheln lassen.



Serviervorschlag: Den Braten in Scheiben schneiden, zusammen mit dem Ofengemüse und der Cranberry-Rotweinsoße anrichten. Dazu passen hervorragend ein kräftiger Rotwein oder ein hausgemachter Kartoffelstampf.