

Rotviehbraten in Rahmsoße



ZUTATEN

- 1 kg Rotvieh-Bratenstück
- etwas Salz, Pfeffer
- 60 g Butterschmalz
- 1 Bund Wurzelwerk mit: Sellerie, Lauch, Karotten
- 2 große Zwiebeln
- 1 Liter Fleischbrühe
- 100 g Butter
- 3-4 EL Mehl
- ½ Tasse Wasser
- 1 Becher Sahne



ZUBEREITUNG

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Wurzelwerk und Zwiebeln in grobe Stücke schneiden, zum Fleisch dazugeben und kurz mitrösten. Heiße Brühe aufgießen und mit Deckel im Rohr bei 200 Grad ca. 1 ½ Stunden schmoren. Den Braten öfter mit flüssiger Butter bestreichen.

Nach der Garzeit das Fleisch aus dem Topf nehmen und zugedeckt ruhen lassen. Den Bratensatz vom Topfrand lösen und evtl. noch etwas Brühe dazugeben. Die Soße mit einem Teiglein (Mehl mit ½ Tasse Wasser glattrühren) binden. Nochmals aufkochen lassen und mit dem Pürierstab pürieren. Soße mit Sahne verfeinern und mit dem Fleisch servieren.