

# Rinderbraten Esterhazy Art

## Zutaten

1 kg	Rinderbraten (mager)
1 Stange	Lauch
250 g	Knollensellerie
250 g	Karotten
2	Zwiebeln
2 EL	Butterschmalz
1 EL	Tomatenmark
500 ml	Rotwein
1 Liter	Fleischbrühe
2	Lorbeerblätter
4	Wacholderbeeren
2	Gewürznelken
10	Pfefferkörner
1 Schuss	Orangensaft
2-3 EL	kalte Butter
1-2 EL	Preiselbeeren



## Zubereitung

Lauch, Sellerie, Karotten und Zwiebeln putzen, schälen und grob würfeln.

Den Rinderbraten rundherum salzen und pfeffern. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, das Fleisch rundum darin anbraten und wieder herausnehmen. Die Gemüsewürfel im Bräter gut anrösten. Das Tomatenmark dazugeben und leicht mit anschwitzen. Langsam nach und nach den Rotwein angießen, immer wieder etwas einköcheln lassen solange, bis der Rotwein aufgebraucht ist. Dann die Fleischbrühe, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Gewürznelken und Pfefferkörner dazugeben.

In den vorgeheizten Backofen bei ca. 175 Grad 1 Stunde zugedeckt schmoren, den Deckel abnehmen und knapp eine Stunde weiterschmoren lassen.

Den Braten herausnehmen und warmhalten. Die Sauce durch ein Sieb gießen und mit einem Schuss Orangensaft ca. 15 Min. leise einköcheln lassen. Die kalte Butter mit einem Pürierstab untermixen und die Preiselbeeren einrühren.

Alternativ kann das gesiebte Gemüse püriert und vor der Butter und den Preiselbeeren eingerührt werden. Das macht die Soße etwas sämiger.

Dazu schmecken Semmelknödel oder Spätzle und Blaukraut oder Gemüse.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.