

Burgunderbraten

Zutaten

900 g	Rinderbraten
1 große	Zwiebel
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
2	Lorbeerblätter
1	Wacholderbeere
1	Zweig Rosmarin
1 EL	Butterschmalz
375 ml	trockener Rotwein (Burgunder)
300 ml	Fleischbrühe (Instant)
250 g	Champignons
1 TL	Butter
200 g	Silberzwiebeln
	Saucenbinder nach Bedarf, dunkel



Zubereitung

Zwiebel schälen und klein hacken. Den Braten salzen und pfeffern. Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Rosmarin in einen Teebeutel füllen. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Die Schalotten zugeben und anschwitzen. Rotwein und Brühe aufgießen und den Beutel mit den Gewürzen zugeben. Den Braten im Backofen ca. 2 Stunden bei 180 Grad schmoren lassen.

Den Bräter aus dem Ofen nehmen und das Fleisch beiseite legen. Den Teebeutel mit den Gewürzen ausdrücken und entfernen und die Soße pürieren. Das Fleisch mit den geputzten Pilzen (je nach Größe halbiert oder geviertelt) und den Silberzwiebeln wieder zugeben und im Backofen 30 Minuten fertig garen.

Den Braten aus dem Ofen nehmen, die Butter in die Soße rühren und wenn nötig mit etwas Soßenbinder eindicken. Das Fleisch in Scheiben schneiden, mit den Pilzen und Silberzwiebeln garnieren und die Soße separat dazu reichen. Als Beilage passen Kartoffeln und Karottengemüse.