

# Rinderbraten auf mediterrane Art

## Zutaten

1 kg	Rinderbraten
150 g	Bauchspeck geräuchert
1 EL	Olivenöl
3	Gewürznelken
2	Zwiebeln
2	Karotten
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
1	Lorbeerblatt
250 ml	Rotwein
250 g	Tomaten aus der Dose
	Salz
	Pfeffer
150 ml	Sauerrahm
1 EL	Mehl



## Zubereitung

Den Braten rundum salzen und pfeffern und mit den Nelken spicken. Bauchspeck, Zwiebeln, Karotten und Tomaten klein schneiden. Die Kräuter fein hacken.

Das Fleisch im heißen Olivenöl rundherum anbraten, die Zwiebeln und den geräucherten Bauchspeck dazugeben und etwas andünsten. Die Tomaten mit Saft, die Kräuter, das Lorbeerblatt und die Karotten dazugeben und mit dem Rotwein aufgießen. Bei geschlossenem Deckel ca. 2 Stunden auf niedriger Temperatur schmoren lassen.

Das Fleisch herausnehmen, die Nelken entfernen, in Scheiben schneiden und warmstellen. Die Soße nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Lorbeerblatt entfernen. Das Mehl mit dem Sauerrahm verrühren und in die Soße einrühren. Die Fleischscheiben auf einer Platte anrichten und mit der Soße übergießen.

Als Beilage passen Nudeln oder Spätzle gut.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.