



Rinderbraten

Backofen: 180° C Ober- / Unterhitze

Backzeit: ca. 3 h

Zubehör: Ofenmeister

Zutaten:

1 - 1,5 kg Rinderbraten

Salz & Pfeffer

1 große Zwiebel

Suppengemüse

500 ml Fleischbrühe

200 ml Sahne

Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Rinderbraten waschen, trockentupfen und rundherum salzen und pfeffern.

Zwiebeln schälen und stückeln.

Suppengemüse waschen, schälen und ebenfalls stückeln.

Gemüse im Ofenmeister verteilen und Rinderbraten darauf platzieren.

Rinderbrühe mit Sahne mischen und über das Suppengemüse gießen.

Deckel aufsetzen und im vorgeheizten Ofen 2,5 - 3 h (je nach Fleischgröße) garen.

Ca. 10 min vor Ende der Garzeit Fleisch kurz herausnehmen, Flüssigkeit inkl. Suppengemüse in den Deluxe Blender füllen, Fleisch wieder in den Ofenmeister legen und mit Deckel fertig garen.

Etwas angerührte Speisestärke zur Soßenflüssigkeit in den Blender geben und Programm "SAUCE" laufen lassen.

Sobald ADD aufleuchtet, Drehknopf drücken und Programm weiterlaufen lassen, bis alles zusammen angerichtet wird.

Dazu passen Klöße und Gemüse.

