



Ihr Rezept: Rinderbraten im Römertopf



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick



Zutatenliste

Allgemein

Rindfleisch aus der Hüfte	1 kg
Salz, Pfeffer	
Butterschmalz	2 EL
Zwiebeln	200 g
Zucchini	200 g
Bohnen	200 g
Champignons	200 g
Frühlingszwiebeln	1 Bund
pürierte Tomaten (Fertigprodukt)	2 Scheibe(n)
braune Sauce (Fertigprodukt)	1/4 l
Basilikum	1 Bund

Arbeitsschritte / Zubereitung

Zubereitung: Den Römertopf ausreichend wässern. Das Fleisch salzen und pfeffern und in einer Pfanne im Butterschmalz von allen Seiten kräftig anbraten. Das Fleisch heraus nehmen. Die Zwiebeln vierteln, das Gemüse in Stücke schneiden und beides anschließend in dem Bratfond kurz andünsten. Danach diese Mischung in den Römertopf geben und mit den pürierten Tomaten und der braunen Sauce übergießen. Das Basilikum in Streifen schneiden und in den Topf streuen. Den Rinderbraten darauf legen, in den noch kalten Backofen stellen und bei ca. 220 °C 1½ Stunden garen. Zum Schluss wird der Braten aus dem Topf genommen und aufgeschnitten. Dazu werden das Gemüse und Kartoffeln serviert.