



Rinder Burgunderbraten

- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Abendessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '135', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Rinder-Burgunderbraten: Traditionell, bürgerlich, vielseitig, hier einfach beschrieben

Zutaten

- 100 - 800 g Rinderhüfte (oder Keule, küchenfertig pariert)
- 0,7 l Burgunder - Rotwein
- 100 g Zwiebeln in groben Würfeln (Röstgemüse)
- 100 g frischen Möhren in groben Würfeln (Röstgemüse)
- 100 g Sellerieknolle in groben Würfeln (Röstgemüse)
- 100 g Porree in groben Würfeln (Röstgemüse)
- 1 El Tomatenmark
- 1 Tl Balsamico
- 2 frische Thymianzweige
- 1 gedrückte Knoblauchzehe
- 2 Lorbeerblätter
- 6 - 8 Pfefferkörner
- Puderzucker
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Pflanzenöl (zum Anbraten)

Zubereitungsart

Schritt1

Das Einlegen:

Schritt2

Zunächst lege ich meinen Burgunderbraten in den Rotwein mit dem Röstgemüse und den o. g. Gewürzen, 1 - 2 Tage ein, um ihn gut zu marinieren. Danach aus der Marinade nehmen, trocken

tupfen, salzen und pfeffern.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

In heißem Pflanzenöl rund herum gut anbraten, Farbe nehmen lassen; zunächst aus dem Bräter nehmen.

Schritt5

Etwas Puderzucker in den Bratenansatz sieben, leicht karammelisieren lassen. Dann folgt das Röstgemüse und das Tomatenmark, 3 - 4 min. zusammen anschwitzen. Mit dem Rotwein der Beize aufgießen, ca. 2 - 3 min. reduzieren lassen.

Schritt6

(Damit hat man schon die Grundlage für eine wunderschöne Farbe der Soße gelegt)

Schritt7

Den Braten wieder dazu geben und mit einem ½ l Wasser oder noch besser mit braunem Rinderfond aus dem Supermarkt bedecken.

Schritt8

Deckel drauf und ca. 120 - 180 min. leise auf dem Herd schmoren lassen oder in den Backofen schieben.

Schritt9

Danach prüfen, der Burgunderbraten sollte sehr schön weich sein, zunächst heraus nehmen, warm halten.

Schritt10

Die Rotweinsauce:

Schritt11

Die Soße passieren und auf die benötigte Menge reduzieren. Nachschmecken, ev. raffiniert noch mit etwas kalter Butter aufmixen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Den Braten dünn aufschneiden und vor allen Dingen „üppig“ saucieren. (Das A&O eines guten Burgunderbratens)

Schritt14

Die Beilagemöglichkeiten sind mannigfaltig, dazu passen: Verschiedene Teigwaren oder Kartoffelzubereitungen genau so gut wie Kartoffel- oder Semmelknödel oder frisches, saisonales, buntes Gemüse wie Wirsing, Rotkraut, Spitzkohl, Broccoli, sautierte Pilze, Blumenkohlröschen.

Rezeptart: Rindfleisch **Zutaten:** Knoblauch, Möhren, porree, Sellerie, zwiebel

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)404
- Fett (g)9
- KH (g)9
- Eiweiss (g)47
- Ballast (g)3

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rinder-burgunderbraten/>