



Easy cooking!
MICHAELA KÖNIG

HAUPTSPEISE

Rinderbraten aus dem Ofenmeister



Zubereitung Teig:

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen
2. 1 kg gemischtes Gemüse in Stücke schneiden und in den **Ofenmeister** geben
3. Rinderbraten mit ca. 1 – 2 EL Senf bestreichen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
4. Die restlichen Zutaten mit dem Schneebesen in der **Nixe** verrühren oder im **Thermomix** 20 Sek. /Stufe 3. Brühe über das Gemüse geben.
5. Fleisch auf das Gemüse geben und im geschlossenen **Ofenmeister** ca 2 – 2,5 Std. schmoren.
6. Kontrolle mit Thermometer rosa bis medium 70 Grad Kerntemperatur, welldone 80 – 85 Grad Kerntemperatur.

Nützliches Zubehör:

Ofenmeister, Thermomix, Nixe

Zutaten:

1 - 1,6 kg	Rinderbraten
1 kg	gemischtes Gemüse (Lauch, Karotte, Zwiebel, Sellerie)
500 ml	Wasser
200 ml	Rotwein
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Senf
3 EL	Paprika edelsüß
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Fleischbrühe (Rind)
10 g	brauner Zucker (optional)
1 EL	Speisestärke