

# Rinderbraten „Esterhazy“

## Zutaten für 4 Personen:

1 Stange/n	Lauch
250 g	Knollensellerie
250 g	Karotte(n)
2	Zwiebel(n)
1,2 kg	Rinderbraten (mager und ohne Sehnen)
2 EL	Butterschmalz
1 EL	Tomatenmark
500 ml	Rotwein
1 Liter	Fleischbrühe
2	Lorbeerblätter
1/2 TL	Wacholderbeere(n)
3	Gewürznelke(n)
10	Pfefferkörner
1 Schuss	Orangensaft
2 EL	Butter, kalte
1 EL	Preiselbeeren

## Rezept:

Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Gemüse (Lauch, Knollensellerie, Karotten und Zwiebeln) putzen bzw. schälen und grob würfeln.

Den Rinderbraten rundherum salzen und pfeffern. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, das Fleisch rundum darin anbraten und kurz herausnehmen. Dann die Gemüsegewürfel in den Bräter geben und gut anbraten, so dass Röstaromen entstehen. Das Tomatenmark dazugeben und mit anschwitzen. Nach und nach den Rotwein angießen (hierbei darauf achten, dass man nicht zuviel auf einmal angießt und immer schön einreduzieren lässt - sonst hat man später in der Sauce einen penetranten Rotweingeschmack.) Fleischbrühe, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Gewürznelken und Pfefferkörner dazugeben.

In den vorgeheizten Backofen geben und ca. 1 Std. zugedeckt schmoren, dann Deckel entfernen und eine weitere Stunde schmoren lassen.

Den Braten aus dem Bräter holen und im ausgeschalteten Ofen warmhalten. Die Sauce durch ein Sieb abgießen. Einen Schuss Orangensaft dazugeben und ca. 15 Min. einköcheln lassen (wer die Sauce etwas sämiger möchte, kann einfach einen Teil des mitgeschmorten Gemüses pürieren). Nun ca. 2-3 EL kalte Butter mit einem Pürierstab untermixen. Zum Schluss noch die Preiselbeeren einrühren.

Dazu schmecken Semmelknödel sehr gut.