

# Rinderbraten mit einer Senfkräuterkruste



## Zutaten für 4 Personen:

1 kg	Rindfleisch (Rinderbraten)
4	Schalotte(n)
2	Karotte(n)
50 g	Sellerie
1 Zehe/n	Knoblauch
2 EL	Senf
	Salz und Pfeffer
	Thymian
	Estragon
	Kerbel

## Rezept:

Senf mit den Gewürzen mischen, den Braten im Bräter mit Schweineschmalz anbraten, herausnehmen, Gemüse leicht anrösten, mit Wasser ablöschen, den Braten mit der Senfmischung einreiben, in den Bräter zurück, im Herd bei 180° ca. 75 Min. garen.

Als Beilage Speckbohnen in Butter gedünstet, Salzkartoffeln.