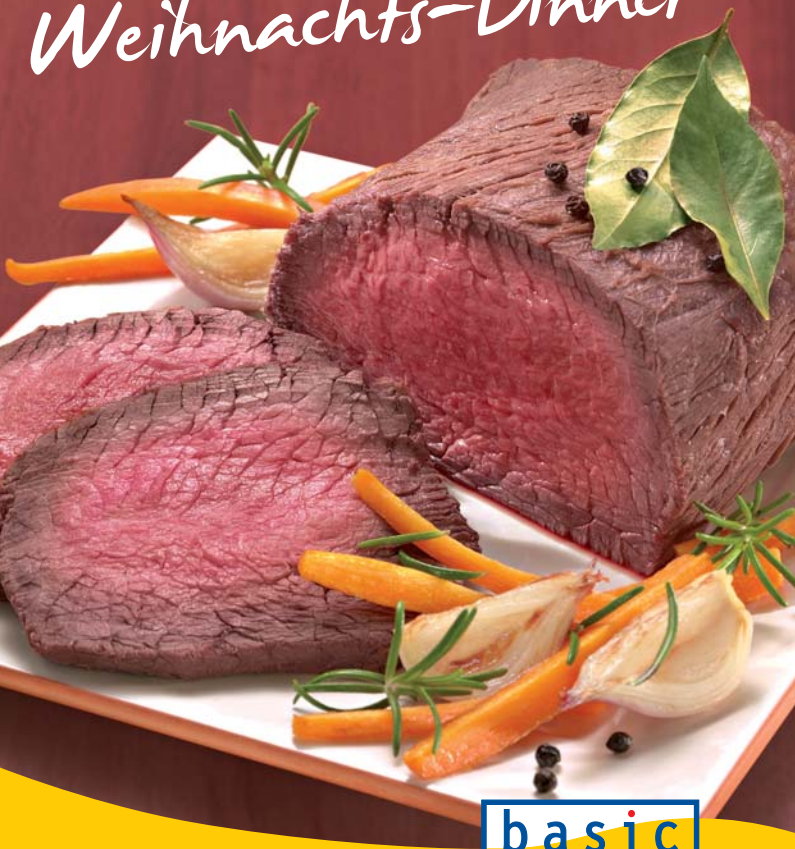


Das perfekte Weihnachts-Dinner



basic

Bio für alle

Burgunderbraten

Der frische Bio-Supermarkt.

Weihnachts-Dinner: Burgunderbraten

Klassischer Festtagsgenuss aus erstklassigem Bio-Fleisch!

Nehmen Sie sich etwas Zeit, es lohnt sich – basic wünscht guten Appetit!

Zutaten für 4 Personen

1–1,5 kg Bio-Rinderbraten aus der Schulter,
3–4 Zweige frischer Rosmarin, Dijon-Senf,
Oma's Sonntagsbratengewürz (Sonnentor),
2 Lorbeerblätter, 500 ml Spätburgunder, 2–3
Knoblauchzehen, 2 Zwiebeln, 1 Würfel Rinder-
brühe (Bouillon), **basic** Bratöl, 1/4 Sellerie-
knolle, 1 Stange Lauch, 3–4 Möhren, 1 EL
basic Tomatenmark, **basic** Meersalz, eine
Prise Muskatnuss, 2–3 TL **basic** Rohrzucker,
frisch geriebener Ingwer

1 Packung frischer Öko-Kloßteig (Ökost)

Zubereitung

1. Rinderbraten waschen, trocknen und in eine Bratenform (mit Deckel) auf die Rosmarin-zweige legen. Mit Senf und Bratengewürz von allen Seiten kräftig einreiben. Lorbeerblätter dazugeben und Wein darübergießen. Knoblauchzehen schälen, in feine Scheiben schneiden, auf den Braten legen. Zwiebeln schälen und vierteln, in die Beize legen. Bratenform zudecken und das Fleisch ca. 24 Stunden im Kühlschrank beizen.
2. Am nächsten Tag: Elektrobackofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Braten aus dem Kühlschrank nehmen, Rotweinbeize abgießen und aufbewahren. 500 ml Wasser erhitzen und einen Würfel Bouillon darin auflösen.
3. Braten mit Bratöl von allen Seiten scharf anbraten, wieder in die Bratenform legen, mit 250 ml Bouillon angießen und mit geschlossenem Deckel 1–1,5 Stunden schmoren, wenn der Braten innen noch rosa sein

darf. Wer den Braten durchbraten will, sollte ihn ca. 3 Stunden im Ofen lassen. Den Braten während des Schmorens immer wieder mit Rotweinbeize und Bouillon übergießen. Rosmarin-zweige herausnehmen, wenn sie austrocknen.

4. Sellerie schälen und würfeln, Lauch putzen und in feine Ringe schneiden, Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Etwa 30 Min. vor Ende der Garzeit das zerkleinerte Gemüse zum Braten geben und mitgaren.
5. Die Bratensauce mit Tomatenmark, Meersalz, Muskatnuss, Zucker und frisch geriebenem Ingwer abschmecken. Dazu passen Kartoffelklöße und ein Glas Bordeaux Supérieur von Chateau La Croix Simon.

Küchentipps

- Nach dem Einkauf Fleisch auspacken und zugedeckt in einer Schüssel im Kühlschrank lagern. So hält es sich 2–3 Tage. Einfrorenes Rindfleisch hält sich maximal 2 Monate.
- Den marinierten Braten rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, vor dem Anbraten sollte er wieder Zimmertemperatur haben.
- Beim Anbraten entstehen Temperaturen von rund 200 °C, die muss ein Bratfett aushalten. Ideal dafür ist zum Beispiel das **basic** Bratöl, das bei diesen hohen Temperaturen geschmacksneutral und stabil bleibt.

basic

Bio für alle

Der frische Bio-Supermarkt.