

Saftiger Oster-Rinderbraten mit Rotweinsauce – einfach zubereitet



Bald ist es wieder so weit: Ostern naht und damit der traditionelle Rinderbraten mit der Familie. Hier findet Ihr ein leckeres und einfaches Rezept für Euren Oster-Rinderbraten mit frischen Zwiebeln in einer dunklen Rotweinsauce. Somit müsst Ihr nicht zu lange in der Küche stehen.

Zutaten für 4-6 Personen Rinderbraten

1 - 1,5 kg	Rinderbraten
3 Zehen	Knoblauch, gehackt
2 Stück	Zwiebeln, gehackt
125 ml	Rotwein, trockener
250 ml	Gemüsebrühe oder besser: Fleischbrühe
2 EL	Pflanzen-Öl oder alternativ: Kokosöl
Salz und Pfeffer	
Senf	

TIPP: Welches Fleisch eignet sich für klassischen Ofenbraten?

Um einen Rinderbraten zuzubereiten, eignet sich am besten ein Stück aus der Keule wie Hüfte, Nuss oder Unterschale. Auch die Schulter liefert feine Bratenstücke für schmackhafte Braten.

Zubereitung Rinderbraten:

1. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Rinderbraten mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit Senf einschmieren.
2. Das Öl in einem Bratentopf erhitzen und den Braten von allen Seiten scharf anbraten. Braten herausnehmen und warmstellen. Anschließend den Bratensatz mit dem Rotwein ablöschen. Rotwein einreduzieren lassen.
3. Die gehackten Knoblauchzehen und Zwiebeln dazugeben und mit anbraten lassen. Wenn sie leicht gebräunt sind, alles mit der Brühe aufgießen.
4. Jetzt wieder den Braten in den Topf zurücklegen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze im geschlossenen Topf für etwa 2 - 2,5 Stunden in den Backofen stellen. Zwischendurch immer wieder nachsehen, Rinderbraten wenden und ggf. Wasser nachgießen.
5. Die Sauce am Schluss mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken und ggf. andicken. **TIPP:** Andicken mit Mehl oder Speisestärke - Verrührt zunächst Stärke oder Mehl sorgfältig mit etwas lauwarmem Wasser. Danach fügt Ihr diese Mischung unter Rühren der heißen Soße hinzu. **Wichtig:** Soßen mit Speisestärke lasst Ihr nun etwa eine Minute lang köcheln, Soßen mit Mehl etwa fünf Minuten, solange bis die Soße cremig ist.

Dazu passen Kartoffelklöße, Kartoffelbrei und Rotkohl.



Wie könnt Ihr exakt testen, ob Euer Rinderbraten fertig ist?

- Am besten verwendet Ihr ein Bratenthermometer. Das **Bratenthermometer** wird in die **dickste Stelle des Fleisches gesteckt** und misst dort die Kerntemperatur. So könnt Ihr bequem ablesen, wann der Braten die gewünschte Garstufe erreicht hat.
- Wenn Ihr Euren Braten gerne **rosa** möchtet, sollte Euer Thermometer eine **Kerntemperatur von 55 bis 60 °C** anzeigen. Bei einer **Temperatur von etwa 65 °C** hat der Rinderbraten noch einen **leicht rosafarbenen Kern**. Bei einer Innentemperatur von **70 bis 80 °C** in der Mitte ist der Braten **komplett durchgegart**.