

Der einfachste Weihnachtsbraten der Welt



Es muss nicht immer Filet sein, ein schöner Braten mit einer feinen Sauce macht auf der weihnachtlichen Festtafel eine gute Figur. Er ist ideal für eine grössere Gästerunde, und einmal im Ofen, bereitet er sich fast schon von alleine zu.

Zutaten für 4 Personen

- 2 Bund Suppengrün
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Butterschmalz
- 1,5 kg Rindfleisch (z. B. Schulter)
- 2 Lorbeerblätter
- 6 Wacholderbeeren
- 6 Pimentkörner
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 kl. Bund Thymian
- 1 EL Tomatenmark
- 750 ml kräftiger Rotwein
- 400 ml Rinderfond
- Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

- 1.** Den Backofen auf 180° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Suppengrün waschen und in mundgerechte Stücke schneiden, dabei den Lauch längs halbieren und besonders gründlich waschen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob hacken.
- 2.** Das Butterschmalz in einem ofenfesten Bräter mit Deckel erhitzen. Das Fleisch darin bei mittlerer bis starker Hitze von allen Seiten anbraten, dann salzen und pfeffern. Das Fleisch herausnehmen.
- 3.** Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pimentkörner und schwarzen Pfeffer mit Thymian und dem vorbereiteten Gemüse in den Bräter geben. Alles bei starker Hitze kurz unter Rühren anbraten. Tomatenmark dazugeben und mit anrösten. Die Hälfte des Rotweins angießen und einköcheln lassen. Rinderfond und übrigen Wein angießen und aufkochen. Fleisch auf das Gemüse setzen.
- 4.** Bräter zugedeckt in den heißen Ofen (Mitte) schieben. Den Braten ca. 2 Stunden schmoren lassen, dabei nach 30 Min. die Hitze auf 150° herunterschalten.
- 5.** Fertigen Braten herausnehmen, in Alufolie wickeln und ca. 10 Min. ruhen lassen. Inzwischen die Sauce mit dem Gemüse durch ein Sieb in einen Topf gießen, das Gemüse gut ausdrücken. Sauce einköcheln lassen und mit dem Braten servieren.



Die **traditionellen Beilagen** zum Weihnachtsbraten sind sicher **Knödel** und **Rotkohl**, aber auch **ausgefallene Beilagen**, wie die **Glühweinbirne** oder ein **Lebkuchenknödel** unterstreichen den festlichen Anlass. Auch die **Preiselbeer-Marmelade** darf bei den Beilagen nicht fehlen.



Rezept Lebkuchenknödel

Zutaten: 150 g Lebkuchen (können auch Abschnitte oder Brösel sein), abgeriebene Schale von unbehandelten Orange, 50 ml Milch, 1 TL Lebkuchengewürz, 1 EL Vanillezucker, Salz, 70 g Weizengrieß, 50 g Butter, 1 Ei, Lebkuchenbrösel zum Wälzen

Zubereitung:

- Lebkuchen klein schneiden oder fein in eine Schüssel reiben, Orangenschalen dazugeben und vermischen.
- Die Milch mit Lebkuchengewürz, Vanillezucker und einer Prise Salz in einer Kasserolle zum Kochen bringen, Grieß einrühren und zu einem dicken Brei kochen, immer wieder mit dem Schneebesen umrühren, damit keine Klumpen entstehen.
- Vom Herd nehmen, Butter einarbeiten, die Masse zum Lebkuchen geben, vermischen und vollständig abkühlen lassen, danach das Ei einarbeiten und kurz ruhen lassen.
- Reichlich Wasser mit 1 EL Kristallzucker zum Kochen bringen, mit nassen Händen aus der Masse 12 kleine Knödel formen, ins kochende Wasser geben und warten, bis sie an die Oberfläche steigen, danach ca. 10 Minuten ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel die Knödel aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.