



## Weihnachtsbraten vom Rind

Portionen 6-8,

Arbeitszeit: ca. 45 Min

2 kg Rinderbraten frisch (vom Bauernhof)  
300 g Speck, in dünne Scheiben geschnittenen  
2 TL Rosmarin, gerebelt  
2 TL Pfeffer, 4 EL Öl, 1 EL Essig (Kräuteressig)  
1 Zwiebel, klein gewürfelt  
200 ml Wein, rot, trocken 1 TL Majoran  
1 EL Wacholderbeeren, 1 Bund Suppengemüse  
2 EL Konfitüre (Hagebutte)  
1 EL Essig (Rotweinessig), 1 TL Thymian  
1 EL Piment, 2 Zehen Knoblauch, 1 l Fleischfond

Das Suppengemüse waschen, putzen  
und in grobe Stücke schneiden.

Den Braten mit Rosmarin und Pfeffer einreiben,  
mit dem Speck umwickeln und mit Küchengarn einschnüren.

Das Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin kräftig  
von allen Seiten anbraten, den Braten dann heraus nehmen.  
Den Fond mit ca. 1 Liter Wasser, den zwei verschiedenen Sorten  
Essig und den restlichen Gewürzen  
und Kräutern verrühren und kurz aufkochen.

Das Fleisch mit dem Suppengemüse,  
dem Rotwein und einem Teil der entstandenen Sauce  
in einen Bratenschlauch geben.

Die restliche Sauce beiseite stellen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 1,5 Stunden schmoren.

Sobald das Fleisch fertig gegart ist, aus dem Bratenschlauch  
nehmen und in Alufolie packen.

Den Sud mitsamt dem Gemüse aus dem Bratenschlauch  
und die restliche Sauce durch ein Sieb in einen Topf drücken.  
Kurz aufkochen und die Hagebuttenkonfitüre unterrühren.  
Evtl die Sauce etwas binden.

Dazu passen Kartoffelknödel und Rotkohl, Spätzle,  
Broccoli, Karotten in Honig gedünstet oder

**Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!**

