



## **Unser Rezeptvorschlag:**

### **Burgunder Rinderbraten**

#### **Benötigte Zutaten:**

**braunen Saucenbinder oder feine Speisestärke**

**Zutaten für 4 – 6 Personen**

**0,700 ml Burgunder Beize**

**5 Pfefferkörner**

**etwas Sellerie**

**2 Karotten**

**2 kleine Zwiebeln**

**Burgunder Rinderbraten**

**1,25 – 1,75 kg von uns fertig eingelegten**



#### **Zubereitung:**

**Zubereitung:**

**Zwiebel, Karotten und Sellerie schälen und 1 cm Würfel schneiden.**

**Burgunder Rinderbraten bei mittlerer Hitze in einem Bräter rundherum zart anbraten. Gemüse mit anrösten, mit der Hälfte der Burgunder-Beize ablöschen und kurz aufkochen lassen, restliche Beize und Pfefferkörner dazugeben, nochmals aufkochen lassen.**

**Halb zugedeckt 90 – 120 Minuten ziehen lassen. Die Hälfte der Sauce in einen anderen Topf durch ein Haarsieb passieren und kurz aufkochen lassen, abschmecken und mit Saucenbinder oder Speisestärke leicht abbinden.**

**Als Beilage empfehle ich Ihnen Salzkartoffeln und Prinzessbohnen oder Kartoffelklöße und Feldsalat.**

**Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit wünscht Ihnen**

**Emmerich Schneck**