

# Burgunderbraten

## Rezeptvorschlag für den Monat Januar

### Zutaten für: 4 Portionen

1,2 kg Rinderbraten  
Salz  
Pfeffer  
100 g Zwiebeln  
80 g Karotten  
80 g Staudensellerie  
1 Knoblauchzehe  
10 Pfefferkörner, schwarz  
1 Lorbeerblatt  
400 ml Burgunder, rot

### Außerdem:

Menge  
Artikel  
40 g Staudensellerie  
50 g Karotten  
80 g Zwiebeln  
80 g Lauch  
2 EL Pflanzenöl EDEKA  
Bio Natives Sonnenblumenöl  
30 g Butter  
30 g Tomatenmark EDEKA  
Italia Tomatenmark  
200 ml Rinderfond

### Für das Fenchelgemüse:

500 g Fenchelknollen  
40 g Frühlingszwiebeln  
30 g Butter  
Salz  
Pfeffer  
150 ml Gemüsefond



### Zubereitung:

Den Braten salzen, pfeffern und in eine entsprechend große Form legen. Für die Marinade Zwiebel, Karotte, Staudensellerie und Knoblauch schälen bzw. putzen. Zwiebel und Karotte in Scheiben, Sellerie in Würfel schneiden. Das Gemüse, die Knoblauchzehe, die Pfefferkörner und das Lorbeerblatt um das Fleisch verteilen. Den Braten mit dem Rotwein übergießen, mit Folie bedeckt über Nacht kühl durchziehen lassen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen und trocken tupfen. Die Marinade durch ein Sieb gießen, die Flüssigkeit auffangen.

Sellerie, Karotte, Zwiebel und Lauch schälen bzw. putzen und in Stücke schneiden. Das Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch rundum im Öl kräftig anbraten, herausnehmen. Die Butter in den Bräter geben, das vorbereitete Gemüse darin anschwitzen, das Tomatenmark einrühren und kurz mitbraten. Den Braten auf das Gemüse legen, 2/3 der Marinadenflüssigkeit zugießen und den Braten zugedeckt im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 155 Grad) ca. 1 - 1,5 Stunden schmoren, dabei immer wieder mit der Schmorflüssigkeit, sowie der restlichen Marinade und Rinderfond übergießen.

Den Braten aus dem Ofen nehmen, in Folie wickeln und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Die Schmorflüssigkeit durch ein feines Sieb in einen Topf passieren, dabei das Gemüse etwas ausdrücken. Die Sauce aufkochen und um ca. 1/3 reduzieren, evtl. leicht binden und nochmals abschmecken.

Den Braten in Scheiben schneiden, den dabei austretenden Bratensaft auffangen und in die Sauce rühren. Braten mit Fenchelgemüse und Sauce auf Tellern anrichten.

### Fenchelgemüse:

Fenchelknollen wie unten beschrieben vorbereiten, anschließend in 2 - 3 mm dicke Scheiben hobeln oder schneiden. Das Fenchelgrün fein hacken.

Die Frühlingszwiebeln putzen und in kleine Ringe schneiden.

Die Butter in einem Topf zerlassen, Fenchelscheiben einlegen und kurz anschwitzen, salzen, pfeffern und Fond angießen. 5-6 Minuten bissfest garen, Fenchelgrün und Frühlingszwiebeln einstreuen und warm stellen.