

Rinderbraten „Bovve & Unge“

Zutaten für 4 Personen:

- 1,5 kg Rinderbraten vom Bug
- 2 El Olivenöl
- 100 ml Gemüsebrühe
- 2 – 3 rote oder gelbe Paprikaschoten
- 200 ml trockener Rotwein
- Salz
- Pfeffer
- 1 Glas Weckzeit Chutney
Apfel-Zwiebel „Bovve & Unge“

Das Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Das Fleisch hinein geben und von allen Seiten kräftig anbraten. Den Braten herausnehmen und die geschnittenen Paprikaschoten in der Pfanne anrösten. Dann die Paprikaschoten mit der Gemüsebrühe ablöschen und noch ca. 4 – 5 Minuten köcheln lassen. Das Paprikagemüse in den Bräter geben und das Fleisch samt dem Bratensaft darauf legen. Etwas salzen und pfeffern (Vorsicht nicht zu viel) und den Rotwein darüber gießen. Den Bräter schließen und im vorgeheizten Backofen **(180 Grad)** ca. 1 Stunde schmoren lassen. (Umluft nicht empfehlenswert). Das Fleisch im Bräter wenden und nochmals ca. 2 Stunden bei **120 Grad** weiter schmoren lassen. Den Braten herausnehmen und ein Glas Apfel-Zwiebel Chutney „Bovve & Unge“ in den Sud einrühren. Den Braten wieder in den Bräter legen und das Ganze nochmals ca. 15 Minuten im Ofen ziehen lassen. Das Fleisch herausnehmen und quer zur Faser in Scheiben schneiden und mit der Soße überziehen.

Guten Appetit!