



Keller's Rezeptdienst

Nr. 38	Februar	2006
Sihltaler Bauernbraten Keller-Art		

Zutaten für 4 Personen:

- 1,2 kg [Sihltaler Bauernbraten](#)
([mit geräuchertem Speck](#)
[gespickte Rindschlaffe](#))
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Erdnussöl
- 1 Lauch, in Würfel geschnitten
- 2 grosse Karotten, in Würfel geschnitten
- 1 Zwiebel, in Würfel geschnitten
- 1 kleiner Sellerie, in Würfel geschnitten
- 2 EL Tomatenpurée
- 1 EL Mehl
- 6 dl Merlot (Rotwein)
- 4 dl Fleischbouillon
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian

Zubereitung:

1. Fleisch mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und im Öl auf allen Seiten anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und das Gemüse darin andünsten. Tomatenpurée dazugeben und kurz mitbraten. Danach das Gemüse mit Mehl bestäuben und gut verrühren. Mit Wein ablöschen.
2. Das Ganze in einen Bräter geben und mit der Bouillon aufgiessen. Thymian- und Rosmarinweig dazulegen. Zugedeckt 2 Std. im auf 180°C vorgeheizten Ofen schmoren lassen. Kalte Butter in die Bratensauce einrühren, bis sie leicht und gebunden ist.

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759

Tel 044 462 00 90 • Fax 044 462 00 49

E-Mail: info@metzgerei-keller.ch • Internet: www.metzgerei-keller.ch