

Zutatenliste

Rinderbraten mit Zwieback-Kräuterhaube

Anzahl	Einheit	Zutat
4	Stück	Brandt Markenzwieback
2.00		kleine Zwiebeln
2.00	Bund	Petersilie
1.00	Bund	Schnittlauch
250.00	ml	Speiseöl
0.00		Pfeffer
0.50	TL	gehackter Majoran
0.50	TL	gehackter Rosmarin
1.50	kg	Rinderbraten
0.00		Salz
125.00	ml	Brühe
2.00		Eier
2.00	EL	Senf

Zubereitung

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden, Petersilie und Schnittlauch waschen, trockentupfen und fein hacken. Alles zusammen mit Öl, Pfeffer, Majoran und Rosmarin in einer Schüssel verrühren, Fleisch darin ca. einen Tag marinieren, dabei ab und zu wenden. Fleisch herausnehmen, salzen, in einer Schmorpfanne von allen Seiten gut anbraten und Brühe angießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3) zugedeckt ca. 75 Minuten garen. In der Zwischenzeit Zwiebäcke grob zerbröckeln. Zwiebelringe und Kräuter aus der Marinade auf einem Sieb abtropfen lassen. Eier verquirlen, mit Zwiebackstücken, Zwiebelringe und Kräutern verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Braten aus dem Ofen nehmen, mit Senf bestreichen und Zwiebackmasse darauf verteilen. Braten für weitere 15-20 Minuten in den Backofen schieben, bis die Haube knusprig ist. Dazu schmecken in Butter geschwenkte Möhren- und Porreestreifen.