

# Rezept Teufelsbraten

## Zutaten für 4 Personen:

750 g Rindslede oder Roastbeef  
250 ml Fleischbrühe (Instantbrühe)  
200 ml Rotwein (trocken !!!)  
40 ml Weinbrand  
4 Eßlöffel Tomatenketchup (!)  
2 Eßlöffel Worcestersoße (am besten Lea Perrins)

## Zubereitung:

Rindslede oder Roastbeef in ca. 2,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Pfeffern und auf beiden Seiten gut anbraten. Nach dem Anbraten salzen.

Auf den gebratenen Scheiben geschnittene Zwiebel dicht verteilen und den Saft einer Zitrone draufträufeln. (Empfehlung: dünne Zwiebelscheiben!)

(Es reicht auch der Saft einer halben Zitrone, je nach Geschmack)

Bei geschlossener Pfanne 15 Minuten dünsten.

Vorgenannte Zutaten mischen und vorsichtig zum Fleisch in die Pfanne geben. Die Zwiebeln sollten möglichst nicht vom Fleisch geschwemmt werden!

Pfanne verschlossen in der Backröhre ca. 1,5 Std. bei 150-160°

stehenlassen.

Dabei reduziert sich die Flüssigkeit auf etwa die Hälfte.  
Verbleibenden Rest des Bratenfonds mit Mehl andicken.

Die Soße schmeckt am besten, wenn sie nicht mehr als eine Sauciere voll ergibt, das sind höchstens 300 cm<sup>3</sup>. Das ist wegen des Geschmacks der Soße ganz wichtig!

Zu diesem Braten passen sehr gut Kroketten oder Risotto und auch Kartoffeln. Statt Gemüse isst man einen Salat dazu.  
(Zusammenstellung nach eigenem Geschmack)

Autor Dr. Hans Poehlein

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)