

## Zwiebelbraten aus dem Backofen

### Zutaten für 6 Personen:

1,2 kg Rinderbraten  
1 kg Zwiebeln  
2 EL Alba-Öl  
1 Knoblauchzehe  
20 g getrocknete Steinpilze  
100 ml Rotwein  
Pfeffer & Salz  
4 Salbeiblätter

### Zubereitung:

Das Fleisch frühzeitig (mind. 2 Stunden früher) aus dem Kühlschrank nehmen, damit es beim Anbraten Zimmertemperatur hat.

Die getrockneten Steinpilze in 100 ml Wasser einweichen. Die Zwiebeln pellen und in Ringe schneiden. Den Knoblauch pressen.

Den Backofen mit dem Bräter darin auf 80°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum scharf anbraten. Das Fleisch in einen Bräter geben und mit Pfeffer und Salz würzen.

In dem Bratenfett nun die Zwiebeln anbraten. Den Knoblauch dazugeben und alles einmal gut vermengen und ebenfalls in den Bräter geben.

Den Wein und die Steinpilze mit dem Einweichwasser in den Bräter gießen, die Salbeiblätter oben auf legen und alles kräftig mit Pfeffer und Salz würzen.

Den Braten in den Ofen geben und ca. 5 bis 5,5 Stunden garen. Er ist fertig, wenn er eine Kerntemperatur von 70°C hat. Am besten kannst du die Temperatur mit einem Fleischthermometer messen.

Den Braten aus dem Bräter nehmen und in Alufolie einwickeln (damit er heiß bleibt). Die Sauce mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun den Zwiebelbraten in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.