



## Glühweinbraten mit Serviettenknödel

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

20 Portionen

5 kg	Rinderbraten (aus der Keule)	1,8 kg	Prinzessbohnen
2 kg	Serviettenknödel (Convenience)	10	Orangen
2 Bund	Suppengrün	3 L	Rotwein
50 ml	Rotweinessig	6 EL	Glühweingewürz
6 Zweige	Thymian	6 Zweige	Rosmarin
150 g	Tomatenmark	4 EL	brauner Zucker
6	Schalotten	1 Zehe	Knoblauch
	Olivenöl		Butter
	Mondamin zum Andicken		Salz, Pfeffer

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Fleisch von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, scharf anbraten und beiseite stellen.
2. Suppengrün in grobe Würfel schneiden und in derselben Pfanne braun anrösten. Tomatenmark dazugeben, mitrösten und mit Rotwein und Rotweinessig ablöschen. Glühweingewürz und braunen Zucker hinzugeben und kurz aufkochen.
3. Dann Fleisch zusammen mit dem Saucenansatz in einen ofenfesten Bräter geben und bei 140 °C solange garen, bis das Fleisch weich ist (eine Fleischgabel lässt sich, wenn das Fleisch weich ist, ohne Widerstand wieder aus dem Fleisch ziehen).
4. Das Fleisch dann in Scheiben schneiden.
5. Die Sauce abpassieren und mit Speisestärke andicken. Die Scheiben in die Sauce geben und wieder in den ausgeschalteten Ofen stellen.
6. Die Bohnen kurz in Salzwasser blanchieren, dann mit Schalottenwürfel, gehacktem Knoblauch und Thymian in Olivenöl anschwitzen.
7. Die Semmelknödel in Butter knusprig anbraten.
8. Alles zusammen anrichten und mit Orangenscheiben und Rosmarin garnieren.