



## Rindsbraten

### Zutaten

- 4 g Knoblauch
- 100 g Zwiebeln
- 500 g Rindfleisch (Hüftstück)
- 125 g Rotwein leicht
- 500 g Trinkwasser
- etwas Salz
- etwas schwarzer Pfeffer
- 20 g Senf mittelscharf
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 Beutel MAGGI Sauce für Rindsbraten

### Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (Umluft 150°C) vorheizen.
2. Knoblauchzehen und Zwiebeln klein hacken. Rinderbraten waschen, trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen.
3. In einem Bräter oder backofengeeignetem Topf Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Den Rinderbraten von allen Seiten anbraten. Mit Rotwein ablöschen und ca. 5 Min. einkochen lassen. Knoblauch und Zwiebeln zugeben und schmoren, bis sie leicht braun sind.
4. Anschließend im geschlossenen Bräter 2 Stunden im Backofen schmoren lassen.
5. Fleisch herausnehmen, warm stellen und Bratenflüssigkeit abseihen. Mit Wasser auf 3/8 l auffüllen und MAGGI Rindsbraten Sauce einrühren. Aufkochen lassen und 3 Minuten köcheln lassen. Dazu passen Knödel und Rotkraut.

### Nährwerte

Kohlenhydrate	4,46 g
Energie	163,36 kcal
Fett	6,32 g
Eiweiß	18,92 g

🕒 152 Minuten

⊕ 6 Portionen