



## Braten im Bratbeutel



### Zutaten (2 Personen)

1	Bratbeutel
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
500 g	Rindsbraten
3	Rüebli
3 dl	Rotwein (z.B. Chianti)
6	Frische Champignons
3 dl	Wasser
2-3 EL	Bratensauce
Wenig	Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

### Zubereiten

Braten am Abend vorher mit Senf einreiben. Am nächsten Tag den Braten würzen und danach in den den Bratbeutel geben. Die Zwiebel, den Knobli sowie die Rüebeli schälen und viertel und ebenfalls in den Bratbeutel geben.

Den Braten im Bratbeutel 1½h bei 180°C in der Ofenmitte schmoren.

#### Sauce:

3dl Wein aufkochen, Pilze geschnitten begeben und Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren.

3dl Wasser und Bratensauce begeben. Köcheln lassen.

Braten in Scheiben schneiden und in die Sauce geben. Als Beilage eignet sich z.B. Kartoffelstock.