

Zutaten:

- 800 g Rinderbraten
- 50 g Baconscheiben
- Salz und Pfeffer, schwarz
- 1 TL Thymian
- 6 Wacholderbeeren
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Zwiebel(n)
- 2 EL Öl
- Butaris zum Anbraten

- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Balsamico
- 250 ml Brühe
- 200 ml Wein, rot
- 1 Tasse Espresso
- 1 Rippchen Schokolade

Zubereitung:

1. Rinderbraten mit Salz, Pfeffer, Thymian und den kleingehackten Wacholderbeeren einreiben, mit

1 EL Öl bepinseln. 2 Stunden ruhen lassen.

2. Backofen auf 140°C vorheizen.

3. 1 EL Öl im Bräter erhitzen und das Fleisch rundherum braun braten. Das geputzte, klein

geschnittene Suppengrün und die gewürfelte Zwiebel zugeben, kurz mit braten lassen,

Tomatenmark kurz mit anschwitzen. Dann mit dem Espresso, Balsamico und heißer Bouillon

ablöschen. Braten in den vorgeheizten Backofen geben. Nach 1 Std. das Fleisch mit dünnen

Speckscheiben bedecken. Weitere 2 ½ Std. braten und nach und nach Rotwein zugießen.

4. Braten heraus nehmen und 10 Min. ruhen lassen, danach aufschneiden.

5. Bratensaft mit Speckscheiben durch ein feines Sieb passieren. Sauce kurz durchkochen,

Schokolade zugeben und abschmecken.

Dazu Gemüse und Salzkartoffeln.