Saftiger Burgunderbraten

Zutaten für 6 Personen

1 Bund Suppengrün	putzen, waschen, schälen und grob schneiden.
2 Zwiebeln	schälen und grob würfeln.
2 Zweige Rosmarin	waschen und trocken tupfen.
2 kg Rinderbraten (Keule)	waschen, trockentupfen und mit
Salz und Pfeffer	würzen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
2 EL Butterschmalz	in einem Bräter oder Schmortopf erhitzen. Das Fleisch darin ca. 10 Minuten kräftig anbraten. Nach ca. 5 Minuten das Suppengrün, die Zwiebeln und den Rosmarin zugeben und unter Wenden mitbraten.
750 ml trockenen Rotwein	angießen und aufkochen lassen.
2 Lorbeerblätter	und
4 Wachholderbeeren	dazu geben und zugedeckt im heißen Ofen 2 ½ - 3 Stunden schmoren. Den Braten zwischendurch wenden und immer wieder mit dem Bratenfond begießen.
	Den Braten herausheben und warm stellen. Die Soße durch ein feines Sieb in einen Topf gießen und aufkochen.
1 ½ EL Speisestärke	in
3 EL Wasser	glattrühren und den Fond damit binden. Die Soße mit
Salz und Pfeffer	abschmecken. Den Burgunderbraten aufschneiden, mit der Soße anrichten und mit
2 EL frisch gehackter Petersilie	bestreuen. Dazu schmecken Salzkartoffeln und Rosenkohl aber auch Semmelknödel und Apfel-Rotkohl.

Fleisch: Rind & Kalb