



## RINDERBRUST IN CRANBERRY- UND ROTWEIN-SAUCE



Für 8-10 Personen

### ZUTATEN

2 EL Pflanzenöl  
½ TL Salz  
½ TL schwarzer Pfeffer  
2 kg gerollte Rinderbrust  
1 große rote, fein geschnittene  
Zwiebel  
3 fein zerdrückte Knoblauchzehen  
400 ml Rotwein  
600 ml Rinderbrühe  
100 g Cranberry Sauce  
1 EL Worcestershire Sauce  
1 TL geräuchertes Paprikapulver  
½ TL gemahlener Zimt  
4 EL brauner Streuzucker  
1 EL Wasser  
50 g frische oder aufgetaute Cran-  
berries  
1 kleiner Bund frischer Thymian  
2 EL Maismehl, vermischt mit 5 EL  
kaltem Wasser

### ZUBEREITUNG

Backofen auf 140°C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Öl in einer großen Kasserolle bei hoher Hitze erhitzen. Rinderbrust kräftig salzen und pfeffern, in die Kasserolle legen und von allen Seiten braun anbraten.

Das Bruststück aus der Form nehmen und auf einen Teller legen. Hitze auf Stufe 5 reduzieren. Zwiebelstücke mit dem restlichen Salz und Pfeffer fünf Minuten unter Rühren anbraten, bis sie weich sind. Knoblauch dazugeben und gut umrühren.

Nach einer Minute Rotwein, Rinderbrühe, Cranberry Sauce und Worcestershire Sauce dazugeben. Aufkochen lassen und das Bruststück in die Kasserolle legen. Mit einem Deckel verschließen und im Backofen drei Stunden garen lassen (gelegentlich überprüfen, ob das Fleisch zu trocken wird und gegebenenfalls mit Wasser benetzen).



## RINDERBRUST IN CRANBERRY- UND ROTWEIN-SAUCE

### ZUBEREITUNG

Nach drei Stunden aus dem Backofen nehmen und umrühren. Paprika, Zimt, Zucker und Wasser in einer kleinen Schüssel miteinander verrühren und über das Bruststück gießen.

Backofen auf 190°CircoTherm® Heißluft erhitzen und die Brust ohne Deckel zehn Minuten braten, bis das Fleisch dunkel und klebrig aussieht. Aus dem Backofen nehmen und auf einer Servierplatte anrichten.

Mit Cranberries und frischem Thymian dekorieren.

Bratensauce bei hoher Hitze aufkochen lassen und das Maismehlgemisch unter Rühren langsam dazugeben, damit es eindickt. Wer seine Bratensauce klümpchenfrei möchte, gießt sie über ein feines Sieb in ein Kännchen ab. Zusammen mit der langsam gegarten Rinderbrust servieren.