

# Kochen mit Klaus

## Roastbeef mit Balsamico-Pfeffersauce

### Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 1,3 kg Roastbeef-Braten, Salz, Pfeffer, Öl, 2 Zwiebeln, 4 Knobizehen,
- 50 ml Balsamico, je 400 ml Rotwein & Rinderfond, 2 Rosmarinzweige
- 250 ml Kochcreme, 2 Pck. 3-Pfeffersauce, 2-3 TL grüne Pfefferkörner
- 1 TL Zucker, dunkler Saucenbinder, Schnittlauch, Petersilie

### Zubereitung:

1. Fett u. Sehnen vom Braten entfernen, Braten mit Salz u. Pfeffer einreiben. Öl in einer Pfanne erhitzen u. den Braten darin rundherum je Seite 2-3 Min. scharf anbraten. Braten auf Rosmarin in eine mit Alufolie belegte Auflaufform geben, in den Ofen schieben u. ca. 2,5 Std. im vorgeh. Ofen bei 80°C garen. Nach 30 Min. abdecken.



2. Zwiebeln u. Knobi klein schneiden, in Öl u. Butter ca. 5 Min. anschwitzen. Mit Essig, Wein, Fond u. Kochcreme ablöschen, Fix u. grünen Pfeffer einrühren, aufkochen, mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Kräutern würzen. Bei mittl. Hitze köcheln lassen. Mit Binder dicken.



3. Braten aus dem Ofen holen. Ausgetretenen Fleischsaft zur Sauce geben. Fleisch in Scheiben schneiden, auf der Sauce zu den Beilagen servieren.



### Tipp des Chaoten:

*Dazu Salzkartoffeln mit Speck-Rosenkohl servieren.*

