

# Thymianbraten mit Semmelauflauf



## ZUTATEN

- für 4 Personen
- 800 g Rinderbug
- Salz, Pfeffer
- 10 dünne Scheiben geräucherter Speck
- 3 Thymianzweige
- 3 Petersilienstängel
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Gelbe Rübe
- 1 Petersilienwurzel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butterschmalz
- 8 EL Tomatenmark
- 250 ml trockener Rotwein
- 250 ml Brühe
- 5 Pfefferkörner
- 250 g saure Sahne
- 1 EL Stärkemehl zum Binden

## ZUBEREITUNG

Rinderbug mit Salz und Pfeffer würzen, mit Speckscheiben umwickeln, Thymianzweige und Petersilienstängel darauflegen und mit einem Bindfaden zusammenbinden. Zwiebel, Gelbe Rübe und Petersilienwurzel schälen und klein schneiden; die Knoblauchzehe ebenfalls schälen und zerdrücken. Backofen auf **150 °C** vorheizen.

Fleisch im heißen Butterschmalz rundherum kräftig anbraten und aus dem Bräter nehmen. Gemüse in das Bratfett geben, Knoblauch und Tomatenmark dazu und alles zusammen **2-3 Min.** anrösten. Fleisch wieder hinzufügen und mit Rotwein ablöschen, kurz einköcheln lassen und mit Brühe auffüllen. Pfefferkörner dazugeben, den Topf mit einem Deckel verschließen und im Ofen bei **150 °C bis 2 ½ h** schmoren lassen. Das Fleisch während der Garzeit mehrmals wenden und verdunstete Flüssigkeit mit Wasser ersetzen. Nach Ende der Garzeit aus dem Bräter nehmen, in Alufolie wickeln und bei **80 °C** warmstellen.

Die Sauce durch ein Sieb gießen, das Gemüse mit einem Stabmixer pürieren und ebenfalls durch das Sieb passieren. Passierte Sauce einmal aufkochen lassen, evtl. die Oberfläche abfetten. Saure Sahne mit Stärkemehl verrühren und zur Sauce geben, nochmals aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Einen feuchten Semmelknödelteig herstellen, in Muffinförmchen geben und **ca. 25 bis 30 Min.** bei **170 °C (150 °C)** im Ofen backen.