

Winterlicher Ofenbraten

Ein klassisches Rezept von der Fleischerei Bechtel

Wenn es draußen kalt ist, gibt es kaum etwas Schöneres als einen saftigen Braten aus dem Ofen. Mit gutem Fleisch aus der Fleischerei Bechtel und diesem einfachen Rezept wird dein Winterbraten besonders aromatisch und gelingsicher.

Du kannst das Rezept sowohl mit Schweinebraten als auch mit Rinderbraten zubereiten – je nachdem, was du bestellt hast.

Tipp: Am besten eignet sich ein Stück mit etwas Fettmarmorierung – das sorgt für Saftigkeit und Geschmack.

Zutaten für 4 Personen

Für den Braten

- ca. 1,2–1,5 kg Schweinebraten (z. B. aus der Keule oder Schulter) *oder* Rinderbraten
- 2 EL Öl oder Butterschmalz zum Anbraten
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- 2 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Senf
- 2 Zwiebeln
- 2 Möhren
- 1 Stück Sellerie (ca. 100 g) oder ein Stück Lauch
- 2–3 Knoblauchzehen
- 500 ml Fleischbrühe oder Wasser
- 150 ml Rotwein (optional, kann durch Brühe ersetzt werden)
- 2 Zweige Rosmarin oder Thymian
- 2–3 Lorbeerblätter

Für die Soße

- 1–2 EL Tomatenmark
- 1 TL Zucker oder Honig (zum Abrunden)
- ggf. etwas Speisestärke zum Binden
- 1 EL Butter für den Glanz

Zubereitung

1. Fleisch vorbereiten

Das Fleisch ca. 30 Minuten vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Zimmertemperatur annehmen kann.

Mit Küchenpapier trocken tupfen.

Eine Gewürzmischung aus Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Senf anrühren und den Braten von allen Seiten kräftig einreiben.

2. Gemüse schneiden

Zwiebeln, Möhren und Sellerie (oder Lauch) putzen und in grobe Stücke schneiden. Knoblauch schälen und leicht andrücken.

3. Braten anrösten

In einem Bräter oder einer ofenfesten Pfanne Öl oder Butterschmalz erhitzen.

Den Braten rundherum kräftig anbraten, bis er eine schöne Bräunung hat. Das gibt später Geschmack und Farbe in der Soße.

Den Braten kurz herausnehmen und beiseitestellen.

4. Gemüse anrösten

Im Bratfett nun das vorbereitete Gemüse anrösten, bis es leicht Farbe nimmt.

Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten – das verstärkt das Aroma.

5. Ablöschen & schmoren

Mit Rotwein (oder Brühe) ablöschen und den Bratensatz vom Topfboden lösen.

Braten wieder in den Bräter legen, restliche Brühe angießen, Kräuter und Lorbeerblätter dazugeben.

Deckel auflegen oder den Bräter gut mit Alufolie verschließen.

6. Garzeit im Ofen

Den Braten bei 160 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen schmoren.

Richtwert: ca. 2–2,5 Stunden, je nach Größe und Fleischart.

Zwischendurch den Braten hin und wieder mit dem eigenen Bratensaft übergießen.

Für einen besonders zarten Braten eher mit niedrigerer Temperatur und etwas mehr Zeit arbeiten.

7. Braten ruhen lassen

Wenn der Braten zart ist (Fleischgabelprobe: Die Gabel lässt sich leicht hineinschieben), aus dem Bräter nehmen und in Alufolie gewickelt 10–15 Minuten ruhen lassen.

Soße vollenden & Beilagen

8. Soße zubereiten

Den Bratensatz mit dem Gemüse durch ein Sieb in einen Topf gießen und gut ausdrücken. Wer es rustikaler mag, kann das Gemüse einfach mit dem Pürierstab fein mixen – so wird die Soße besonders kräftig.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken, bei Bedarf mit etwas Zucker oder Honig abrunden.

Falls die Soße zu dünn ist, mit etwas in Wasser angerührter Speisestärke binden und kurz aufkochen lassen.

Zum Schluss 1 EL Butter einrühren – das gibt Glanz und eine schöne, runde Note.

9. Passende Beilagen

Klassische Begleiter für den Winterbraten sind:

- Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln
- Rotkohl oder Rosenkohl
- Apfelrotkohl mit einem Hauch Zimt
- Ein frischer Wintersalat (z. B. Feldsalat mit Walnüssen)

10. Anrichten

Den Braten in Scheiben schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit etwas Soße nappieren.

Den Rest der Soße separat in einer Sauciere servieren, damit sich jeder nachnehmen kann.

Tipps & Varianten

Variante mit Schweinebraten

Beim Schweinebraten passt eine knusprige Kruste sehr gut. Dafür die Schwarte rautenförmig einschneiden, nicht zu tief ins Fleisch schneiden, und in den letzten 20–30 Minuten die Temperatur auf 200 °C erhöhen. Die Schwarte dabei im Blick behalten, damit sie nicht verbrennt.

Variante mit Rinderbraten

Beim Rinderbraten lohnt es sich, etwas mehr Zeit einzuplanen. Eine langsamere Garung bei 140–150 °C über 2,5–3 Stunden macht das Fleisch besonders zart. Der Rotwein passt hier geschmacklich hervorragend und sollte nach Möglichkeit nicht weggelassen werden.

Vorausplanen

Der Braten lässt sich ideal vorbereiten: Am Vortag würzen und im Kühlschrank ziehen lassen. So haben die Gewürze mehr Zeit, ins Fleisch einzudringen.

Resteverwertung

Übrig gebliebener Braten schmeckt kalt aufgeschnitten aufs Brot oder kann in Streifen geschnitten in eine Bratpfanne mit Kartoffeln und Zwiebeln als „Restepfanne“ gegeben werden.

Wir wünschen dir gutes Gelingen und einen genussvollen Wintertag mit deiner Familie –
deine Fleischerei Bechtel.