

# Rinderbraten trifft Rote Beete

Huigarte zweier Originale



ca. 3,5 h



Für 6-8 Personen



Bio-Rinderbraten

## Zutaten für 6-8 Personen

1 kg Rote Beete (verschiedenfarbig)  
2 kg Allgäuer Bio-Rinderbraten  
1 Knoblauchzeme  
1 kl. Bund Thymian  
1 kl. Handvoll Petersilie  
2 EL Balsamico Essig  
150 g Crème fraiche  
1-2 EL Meerrettich (Glas oder frisch gerieben)  
Saft einer gepressten Zitrone  
Salz & Pfeffer  
Olivenöl

## Für die Marinade

1 kl. Handvoll Rosmarinblätter  
3 Knoblauchzehen  
4 TL Kapern  
Schale einer Bio-Zitrone  
Salz Olivenöl

Als Beilage passen knusprige Bratkartoffeln.

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Rote Beete waschen und in einem Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Etwa 50 Min. köcheln lassen.

Die Zutaten für die Marinade mit einigen Prisen Salz im Mörser zerstoßen oder kurz pürieren, dann einen großen Schuss Olivenöl einrühren. Den Braten rundum damit einreiben. Das marinierte Fleisch auf ein Backblech oder in eine ofenfeste Form setzen und für 1 Stunde in den vorgeheizten Ofen schieben.

Die fast gare Rote Beete abgießen und sofort schälen. Die Knollen halbieren und in einer Schüssel mit Knoblauch, den Thymianzweigen, dem Essig und ein paar Schuss Olivenöl vermischen.

Den Braten nach 1 Stunde aus dem Ofen nehmen und die Rote Beete-Hälften rundherum verteilen. Alles zusammen für weitere 30 Min. in den Ofen schieben. Der Braten sollte danach medium sein. Wer ihn ganz durchgebraten mag, etwas länger im Ofen lassen.

Die Petersilie hacken und mit Crème fraiche und Zitronensaft vermischen. Den Meerrettich dazugeben und abschmecken.

Den Braten auf einer großen Platte anrichten, in Scheiben schneiden und mit der Roten Beete und der Crème fraiche-Mischung servieren.



Ein Projekt der Öko-Modellregion  
Oberallgäu Kempten