

Zutaten für ca. 6 Portionen:

- 1 kg Braten vom Schwein, Rind oder Kalb – mager oder Rücken (Fett abziehen)
- Zwiebel
- Lauch
- Karotte
- Sellerie
- Knoblauchzehe
- Tomatenmark in der Tube
- Salz, Pfeffer
- Kümmel
- 1 EL Gemüsebrühe ohne Zucker
- 1 l Wasser
- 1 Tasse Kaffee

Sonntagsbraten

Das Bratenstück mit Salz, Pfeffer würzen und in der Teflonpfanne von allen Seiten anbraten, dann in einem Bratentopf in den mit 180 Grad vorgeheizten Backofen stellen. Nun das Gemüse in der Teflonpfanne braun braten. Zum Schluss das Tomatenmark zugeben. Mit ca. 1 l Wasser aufgießen. Kümmel Kaffee und Gemüsebrühe zum Schluss zugeben. Dieses nun über den Braten gießen. Wenn Sie einen Römertopf verwenden, verspritzt Ihr Backofen nicht und das Fleisch schmeckt besonders gut. Bratzeit ca. 2 Stunden.

Wünschen Sie Ihre Soße klar, so schütten Sie das Gemüse durch Sieb ab.

Möchten Sie eine etwas dickere Soße, pürieren Sie das Ganze mit einem Mixer.

Guten Appetit!