

## Rindsbraten nach Olivers Art (Dampfkochtopf) (für 4 Personen)

Zutaten:           1kg Rindsbraten (für Schmorbraten)  
                      1 Zwiebel  
                      200 g Suppengemüse (Karotten, Sellerie, usw.)  
                      3.5 dl Bouillon  
                      3.5 dl Rotwein  
                      2 Zehen Knoblauch  
                      Senf, Pfeffer, Salz  
                      2 TL Mehl

### Zubereitung:

Rinderbraten ringsum mit Senf einreiben und mit Pfeffer und Salz kräftig würzen. Fett im Schnellkochtopf erhitzen und den Rinderbraten kräftig anbraten.

Zwiebeln, Suppengrün und Knoblauch putzen und würfeln.

Rinderbraten aus dem Topf nehmen und mit Alufolie abdecken.

Vorbereitetes Gemüse in das Bratfett geben und andünsten. Mit Rotwein ablöschen und Brühe zufügen. Rinderbraten auf das Gemüse legen und den Deckel fest verschließen. Garstufe 2 am Deckel einstellen. Den Herd auf höchste Stufe stellen. Sobald der Knopf oben ist, den Herd auf mittlere Stufe stellen. Rinderbraten ca. 50 Minuten schmoren lassen und den Herd ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten, um die Resthitze zu nutzen. Nach Gebrauchsanweisung den Dampf ablassen. Den Deckel erst abnehmen, wenn der Topf druckfrei ist.

Rinderbraten aus dem Topf nehmen und in Alufolie gewickelt einige Minuten ruhen lassen. Sauce pürieren evtl. noch mit Brühe verlängern. Mehl mit kaltem Wasser glatt rühren. Sauce noch einmal kurz aufkochen, mit Mehl binden und kurz köcheln lassen.

Rinderbraten in Scheiben schneiden und mit der Soße anrichten.

Kartoffeln oder Knödel dazu reichen und mit einem Salat abrunden.