

# Der schnelle Weihnachtsbraten

[rewe.de/landfrauen-on-tour](https://rewe.de/landfrauen-on-tour)

Aus deiner  
Region 

**REWE**  
Dein Markt



**REWE**



BBV  
Bildungswerk



Bayerischer  
Bauernverband

Wir Landfrauen!

engagiert · modern · aktiv

# Zutaten

Für 4 Personen

je 1 rote, gelbe, grüne Paprika  
200 g Rosenkohl  
1 kg vorwiegend festkochende  
Kartoffeln  
1 Zwiebel  
700 g Nackenbraten  
vom Ochsener Rind  
3 EL Olivenöl  
1 EL flüssiger Honig  
2 EL Tomatenmark  
Salz, Pfeffer, Paprika

## Getrocknete Kräuter nach Belieben:

z. B. Thymian, Rosmarin  
750 ml Wasser  
1 TL Brühe

## Dip:

1 Knoblauchzehe  
200 g Sahnejoghurt  
oder Quark (20 % Fett)  
5 Stiele Petersilie  
Salz und Pfeffer

# Zubereitung

Ofen vorheizen (E-Herd: 230°C / Umluft: 210°C).

Gemüse putzen und waschen. Paprika in Streifen schneiden. Rosenkohl halbieren. Kartoffeln schälen und vierteln. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.

Fleisch trocken tupfen, in Streifen oder Würfel schneiden (ähnlich wie Gulaschwürfel). Fleisch und Gemüse zusammen in eine große Schüssel geben.

Die restlichen Zutaten vermengen. Die Marinade in die Schüssel geben und umrühren, bis alles damit bedeckt ist. Fleisch und Gemüse auf einem Backblech verteilen und für 15-20 Minuten in den Ofen geben.

Für den Dip den Knoblauch schälen, Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken, alles mit dem Joghurt/Quark vermengen, mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.

**Guten Appetit!**



Hier geht's  
zum Kochvideo:

