Rinderbraten mit Fruchtsoße

Fleisch-Gerichte » Rind » Rinder-Braten » Rind & Obst

Zutaten (4 Personen)

» 800g Rinderschulter
» 1 Zwiebel(n)
» 150g Sellerie
» 250ml Weißwein-Essig
» 1 Lorbeerblatt/ -blätter
» 2 Nelken
» 3 Wacholderbeeren
» 3 Pfefferkörner
» Salz & Pfeffer
» 30g Butterschmalz
» 250ml Instant-Fleisch-Brühe
» 500g Birne(n)
» 250g Pflaume(n)
» 3 EL Rotwein
» 1 EL Zucker
» 4 Zweige Petersilie

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Das Fleisch abbrausen und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel abziehen und vierteln. Sellerie schälen, waschen und würfeln. Weinessig mit 500ml Wasser, Zwiebel, Sellerie, Lorbeer, Nelken, Wacholder, Pfefferkörnern aufkochen, abkühlen lassen und über das Fleisch gießen. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 3 Tage marinieren. Das Fleisch dabei gelegentlich wenden.

2. Fleisch aus der Marinade nehmen, trockentupfen, salzen, pfeffern, im Butterschmalz rundum anbraten. Sellerie, Zwiebel, 250ml Marinade und 125ml Brühe zum Fleisch geben und den Braten bei schwacher Hitze ca. 105min schmoren. Dabei die übrige Brühe angießen.

3. Die Birnen schälen, halbieren, entkernen, in Spalten schneiden. Mit den Pflaumen zum Fleisch geben, weitere 15min schmoren. Braten und Obst herausnehmen. Fond mit Wein loskochen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Fleisch aufschneiden, mit Obst und Soße servieren, mit gehackter Petersilie garnieren.

Nährwerte: 545kcal/E45g/F27g/KH28g pro Portion

angelegt am: 20.08.2006 Rezept-Nr: 2136

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke