Rinderbraten mit Birnen

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

Zutaten (4 Personen)

» 1kg Hohe Rippe
» Salz & Pfeffer
» 100g Schalotte(n)
» 2 Apfel/Äpfel
» 2 EL Olivenöl
» 1/2l Cidre (lieblich)
» 3 Zweige Thymian
» 3 Lorbeerblatt/ -blätter
» 3 Nelken
» 1 Prise Zucker
» 2 Birne(n)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
16-20€

Schwierigkeitsgrad
Fortgeschrittene

Warte-Zeit
61-120min

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

Vorbereitung

- Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben
- Schalotten schälen, halbieren
- Äpfel schälen, entkernen, in Stücke schneiden

Fertigstellung

- Fleisch in heißem Öl rundum anbraten
- Schalotten und Äpfel zugeben, 5min mitbraten
- Wein angießen, aufkochen
- Gewürze zugeben
- Fleisch zugedeckt ca. 90min schmoren
- Fleisch zwischendurch mehrmals wenden
- Fleisch herausnehmen
- Soße durch ein Sieb streichen
- mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken
- Fleisch wieder in die Sauce legen
- Birnen schälen, entkernen und achteln
- zum Fleisch geben
- zugedeckt weitere 20 min garen
- Fleisch in Scheiben schneiden
- mit Birnen und Soße anrichten

Nährwerte: 630kcal pro Portion

angelegt am: 15.09.2008 Rezept-Nr: 2291

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