Rinderbraten mit Heidelbeersoße

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

Zutaten (4 Portionen)

» 1 Zwiebel(n)
» 1 Bd. Suppengrün
» 1 Glas Heidelbeeren
» 500g Rinderbraten
» Salz & Pfeffer
» 3 Wacholderbeeren
» 3EL Öl
» 3EL Bratensoße-Extra
» 1TL Heidelbeermarmelade

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
91-120min

Rezept-Foto

Zubereitung

1. Zwiebel schälen. Das Suppengrün putzen und waschen. Gemüse in Würfel schneiden. Heidelbeeren im Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen.

2. Rindfleisch salzen, pfeffern und mit zerdrückten Wacholderbeeren einreiben. Im weiten Topf im heißen Keimöl bei starker Hitze rundherum anbraten. Gemüse zum Fleisch geben und anrösten. 1/4l Wasser dazugießen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 60min schmoren.

3. Fleisch herausnehmen und warm stellen. Bratensaft durch ein Sieb in einen Meßbecher gießen und mit Heidelbeersaft auf 400ml Flüssigkeit auffüllen. Aufkochen, Bratensoße Extra einrühren und 1min kochen. Heidelbeeren zugeben und heiß werden lassen. Soße mit etwas Pfeffer und Heidelbeermarmelade abschmecken.

Dazu schmecken Rotkohl und Knödel.

angelegt am: 08.03.2003 Rezept-Nr: 264

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