Rinderbraten mit Pfeffersoße

Fleisch-Gerichte » Rind » Rinder-Braten

Zutaten (4 Personen)

» 2 Zwiebel(n)
» 200g Möhre(n)
» 5 Stiele Thymian
» 1,2kg Rinderbraten
» Salz & Pfeffer
» 2 EL Öl
» 1 Lorbeerblatt/ -blätter
» 7 schwarze Pfefferkörner
» 3 Scheiben Weißbrot
» 1 Pk. Knödel (halb und halb)
» 4 EL Cognac
» 2 EL grüne Pfefferkörner
» 750g Brokkoli
» 4 EL Mandelblättchen
» 4 EL Butter/Margarine
» grober Pfeffer
» Petersilie

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
16-20€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Zwiebeln und Möhren schälen. Möhren und Thymian waschen. Zwiebeln vierteln, Möhren in grobe Stücke schneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben. Öl in einem weiten Bräter erhitzen und das Fleisch darin rundherum anbraten. 11/2l Wasser angießen. Zwiebeln, Möhren, Lorbeer, Thymian und Pfefferkörner dazugeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 90min schmoren.

2. Toast entrinden, würfeln und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Auskühlen lassen. Knödelpulver mit 3/4l kaltem Wasser verrühren, ca. 10min quellen lassen. Den Kartoffelteig in 12 Stücke teilen und zu Knödeln formen. Jeweils einige Brotwürfel in die Mitte drücken. Knödel in reichlich Salzwasser bei schwacher Hitze ca. 20min gar ziehen lassen.

3. Fleisch aus dem Bräter nehmen, ca. 10min ruhen lassen. Bratenfond durch ein Sieb gießen und 1,2l abmessen. Fond ca. 15min lang auf 3/4 der Ausgangsmenge einkochen lassen. Cognac und grüne Pfefferkörner einrühren. Soße mit Salz würzen.

4. Brokkoli waschen, putzen, in Röschen teilen. In kochendem Salzwasser ca. 7min garen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Auskühlen lassen. Brokkoli abgießen, abdampfen lassen und mit den Mandelblättchen vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Butter erhitzen, bis sie schaumig wird. Rinderbraten in Scheiben schneiden, mit Knödeln und Brokkoli anrichten. Knödel und Brokkoli mit aufgeschäumter Butter beträufeln. Das Rindfleisch mit grob zerstoßenen schwarzen und grünen Pfefferkörnern bestreuen. Mit frischer Petersilie garniert servieren.

Nährwerte: 750kcal/E71g/F33g/KH36g pro Portion

angelegt am: 08.05.2005 Rezept-Nr: 1918

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