Rinder- und Schweinebraten

Fleisch-Gerichte

Zutaten (6-8 Personen)

» 1kg Schweinebraten
» 1kg Rinderbraten
» 1 Stk. Speck (fett)
» 1 Zwiebel(n)
» Salz & Pfeffer
» Soßenbinder

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Speck in Streifen schneiden. Rinderbraten mit Speckstreifen spicken. Beide Braten in einem Casserol scharf anbraten. Zwiebel dazugeben und andünsten.

2. Anschließend mit etwas Wasser ablöschen und das Fleisch langsam 1-2 Stunden weiterschmoren lassen. Sauce mit Soßenbinder abbinden.

Dazu schmeckt Möhrengemüse mit Kartoffeln.

angelegt am: 02.07.2003 Rezept-Nr: 107

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