

Kochen mit KÖPFchen

unsere Rezepte mit Zutaten aus unserem Hofladen



Himbeer - Rinderbraten

Zutaten

- ca. 1kg Rinderbraten oder Hohe Rippe
- Salz, Pfeffer
- 75g Butter
- 2 weiße Zwiebeln
- 2 Karotten
- 3 Lorbeerblätter
- 3 Nelken
- 1 TL Pfefferkörner
- 125ml Obstessig
- 250ml Rinderbrühe
- 200g Himbeer-Fruchtaufstrich

Zubereitung

1. Zwiebeln und Karotte schälen; grob würfeln.
2. Pfefferkörner, Nelken und Lorbeerblätter in ein Gewürzsieb (alternativ Teefilterbeutel) geben.
3. Bratenfleisch waschen; mit Küchenrolle abtupfen; von allen Seiten salzen und pfeffern.
4. Butter in einem großen Topf zerlassen und das Fleisch von allen Seiten anbraten; Gemüse hinzugeben und weiter mitanbraten.
5. Essig, Rinderbrühe, Fruchtaufstrich und Gewürzsieb hinzugeben; zugedeckt bei geringer Hitze ca. 2 Stunden schmoren; nach ca. 1 Std. Garzeit Fleisch 1x wenden.
6. Danach Gewürzsieb entfernen; Fleisch aus der Soße nehmen; Soße mit einem Pürierstab fein pürieren und abschmecken.
7. Fleisch quer zur Faser in Scheiben schneiden; in die Soße legen.

Tipp: Die Hauptzutaten findet ihr bei uns im Hofladen in bester Qualität.