

Braten Rezepte

Schmorbraten

Anzahl: 1 Portionen

Gattung: Braten, Fleisch, Rind

1	kg Rinderschmorbraten		Petersilie
	Salz	1	Lorbeerblatt
	Pfeffer	2	Nelken
1	Zwiebel	3/4 Liter	Fleischbrühe, evtl. Wein
1	Karotte		Butterfett

In einer Kasserolle Fett erhitzen und das Fleisch mit der Karotte und der mit Nelken besteckten Zwiebel von allen Seiten anbraten.

Dann giesst man die Fleischbrühe und das Lorbeerblatt dazu, würzt mit Salz und Pfeffer. Die verschlossene Kasserolle wird für ca. 2 Stunden in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen gestellt.

Wenn das Fleisch gar ist, aus der Flüssigkeit nehmen und auf einem Brett "ruhen" lassen. In der Zwischenzeit Karotte und Zwiebel durch ein Haarsieb in die Sauce geben, damit sie sämig wird, mit Salz, Pfeffer und evtl. Wein abschmecken.