

METZGEREI mit Leidenschaft

feißt

Weil's gut sein soll!

Rinderbraten



Zutaten für 4 Personen

1,4 kg Rinderbraten

Wurzelgemüse in Walnuss Größe schneiden:

1 Zwiebel, 1 Karotten, ½ Knolle Sellerie

Kräuter: Thymian, Rosmarie, Lorbeerblätter

Ca. 4 Eßl. Neutrales Öl zum anbraten,

4 Eßl. Tomatenmark,

1,5 Liter guter Rotwein,

3 Eßl. Weizenmehl

- Vor Beginn Ofen auf 120 Grad Umluft einstellen.
- Fleisch mit Salz und Pfeffer rings herum würzen.
- Kasserolle mit Öl erhitzen,

Service



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
Sie holen ab!



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
wir liefern!



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
wir kommen und grillen,
ab 40 Personen!

METZGEREI *mit Leidenschaft*

feißt

Weil's gut sein soll!

Rinderbraten

- Fleisch von allen Seiten zusammen mit dem Wurzelgemüse und Kräutern anbraten.
Wenn das Fleisch schön angebraten und das Gemüse angeröstet ist, Fleisch aus der Kasserolle nehmen.
- Das Wurzelgemüse und Kräuter mit Tomatenmark kurz anrösten,
- danach das Mehl kurz mit anrösten.
- Mit dem guten Rotwein ablöschen, das Verkrustete vom Boden lösen und alles aufkochen lassen.
- Das Fleisch in die Kasserolle mit geschlossenem Deckel legen und bei 120 Grad Umluft 2,5 Stunden schmoren.
- Das Fleisch mehrmals wenden.
- Fleisch aus der Sauce nehmen und diese durch ein Sieb gießen.
- Weichgegartes Gemüse durch das Sieb in die Sauce passieren.
- Sauce aufkochen, abschmecken, ggf. mit Speisestärke abbinden.
- Fleisch aufschneiden, in die Sauce legen, etwas ziehen lassen und servieren.

Dazu passen Michaela's Bandnudeln aus Buchholz, saisonale grüne Salate und/oder frisches heimisches Gemüse

Service



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
Sie holen ab!



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
wir liefern!



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
wir kommen und grillen,
ab 40 Personen!