



## Ihr Rezept: Rinderbraten mit Maronen



### Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	120 Min.



### Zutatenliste

#### Allgemein

Rindfleisch aus der Keule	800 g
Salz	
Pfeffer	
getrockneter Thymian	1 TL
Zwiebeln	300 g
Butterschmalz	50 g
Rotwein	1/4 l
Fleischbrühe	1/4 l
geputzte Maronen	250 g
Möhren	250 g
Crème fraîche	2 EL
Johannisbeergelee	1 EL

### Arbeitsschritte / Zubereitung

Knochen aus der Rinderkeule vom Metzger auslösen lassen. Fleisch mit Gewürzen einreiben. Zwiebeln abziehen und würfeln. Fleisch im heißen Butterschmalz ringsherum anbraten. Zwiebeln zum Fleisch geben und mitbraten. Mit Rotwein und Brühe ablöschen. Ca. 1 ½ Stunden schmoren.

Maronen an der Spitze kreuzweise einschneiden und im Backofen bei 250 °C 15 Minuten rösten. Schale ablösen.

Möhren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Maronen und Möhren zum Fleisch geben und weitere 30 Minuten mitschmoren. Fleisch herausnehmen. Soße mit Crème fraîche und mit Johannisbeergelee abschmecken. Fleisch aufschneiden und mit der Soße anrichten.

