

**Kochtipps
vom
Metzger-
meister**

SEIT **METZGER
HILS** 1864
EIN STÜCK HEIMAT



RINDERBRATEN

IN

ROTWEINSAUCE

KÜCHENREZEPTE FÜR LECKERE SPEZIALITÄTEN

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten plus Braten-Garzeit ca. 120 Minuten

Zutaten für ca. 4 Personen:

1 Kg Rindfleisch aus der Keule, z.B. von der Nuß, der Hüfte oder der Semmerrolle, Knoblauchsatz oder frischen Knoblauch, Pfeffer, Paprika, Senf, Lorbeerblatt, Suppengrün bestehend aus Möhren, Sellerie, Lauch, Öl, 1 Zwiebel, 2 Tomaten, 0,2 Liter Rotwein, eventuell Soßenbinder, Meerrettich, Schmand.

ZUBEREITUNG

1.)

Das Fleisch waschen, trockentupfen und mit Salz und den Gewürzen würzen, mit Senf gut einreiben und im heißen Öl von allen Seiten gut anbraten. Das Gemüse dazugeben und ebenfalls gut anrösten, mit dem Rotwein ablöschen und in einen kleinen Bräter umfüllen. Bei 180°C ca 2 Stunden im Backofen schmoren.

2.)

Den Bratensaft in einen Topf gießen und mit dem Pürierstab pürieren. Eventuell mit etwas Soßenbinder andicken und abschmecken. Als Ergänzung kann auch etwas Meerrettich und Schmand dazugeben, gibt einen tollen Geschmack.

3.)

Beilagenempfehlung: Kartoffelbrei, Salate, Gemüse, Spätzle.

Interessiert? Fleischbestellungen unter

07422 / 20527 Lauterbach
07422 / 6468 Schramberg-Sulgen
07729 / 1812 Tennenbronn
oder per Mail an
info@metzgerhils.de

  / Metzger Hils

www.metzgerhils.de