



## Ihr Rezept: Rinderschmorbraten



### Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	120 Min.



### Zutatenliste

#### Allgemein

Rinderbraten aus der Blume oder Schulter	1,5 kg
Butterschmalz zum Anbraten	
Pfeffer, Salz	
Suppengrün	1 Bund
Lorbeerblatt	1
Pimentkörner	4
Wasser	500 ml

### Arbeitsschritte / Zubereitung

Das Fleisch von allen Seiten kräftig in heißem Butterschmalz anbraten, salzen und pfeffern. Das Suppengrün putzen, waschen, in Stücke schneiden und zusammen mit dem Lorbeerblatt und den Pimentkörnern zum Fleisch geben. Wasser zugießen und das Fleisch zugedeckt bei milder Hitze ca. 1 ½ Stunden garen. Danach Fleisch warm stellen. Soße durch ein Sieb streichen und zu dem in Scheiben geschnittenen Fleisch reichen.

Dazu passen Kartoffeln und Zwiebel-Möhren-Gemüse mit Speckwürfeln.