

Rinderschmorbraten ohne Wein

Fleisch-Rind

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 150 Minuten } 2¼ Stunden

ZUTATEN / Portionen		4	6
Rinderbraten	kg	1	1,5
Suppengrün	Bund	1	1,5
Zwiebel mittelgroß/groß	St.	1	1
Butterschmalz	EL	3	4
Salz			
Wasser heiß	ml	125	180

VORBEREITEN:

1. Suppengrün putzen und würfeln.
2. Zwiebel würfeln.
3. Fleisch parieren

ZUBEREITUNG:

1. Fett in einem gut schließendem Topf erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten gut anbraten.
2. Suppengrün und Zwiebeln zugeben und mit anrösten.
3. Wasser (höchstens 125 ml) zugeben. Topf zudeckeln und bei schwacher Hitze schmoren lassen.
4. Fleisch alle halbe Stunde wenden. Verkochtes Wasser ersetzen.
5. Aus dem Bratensaft Sauce nach Geschmack machen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

* Salzkartoffeln, Gemüse / Rotwein



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.			