

# Rinderschmorbraten mit Rotwein und Rinderfond

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	g	60	90
Salz			
Rinderfond aus dem Glas	ml	200	300
Rotwein	ml	200	300
Sahne / Crème fraîche n. B.	ml	200	300

## 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. Rinderfond und Rotwein zugeben. Topf zudeckeln und bei schwacher Hitze schmoren lassen.
4. Fleisch alle halbe Stunde wenden.
5. Aus dem Bratensaft Sauce nach Geschmack machen entweder durchgeseiht als Jus mit Butter aufmontiert belassen bzw. den Jus mit Sahne oder Crème fraîche sämig einkochen.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

\* Salzkartoffeln, Gemüse, /Rotwein



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