

# KÜCHEN by Otto Lehr HORN

[www.kuechen-horn.at](http://www.kuechen-horn.at)

## **Rindersaftbraten in Rotweinsauce für 4 Personen**

150 g Zwiebel, ca. 800 g dicke Rinderschulter oder Bratiges vom Stummel, 200 g Karotten, 200 g Sellerie, 1 Stk Lauch, Öl, Salz, Pfeffer, Estragonsenf, Lorbeer, Thymian, Majoran, Tomatenmark, Rosmarin, Pfefferkörner, ¼ l trockener Rotwein, 1/8 l Sauerrahm,

Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Senf würzen und in einem flachen Topf in Öl auf allen Seiten kurz anbraten, aus dem Geschirr nehmen und in den Bratrückständen das, in Würfel geschnittene Gemüse anbräunen, mit etwas Tomatenmark vermischen und kurz anrösten. Mit ca. 1/8 l Rotwein und ca. 1/4 l Wasser aufgießen. Das angebratene Fleisch in den Saucenansatz geben, aufkochen lassen und mit den Gewürzen nach Geschmack versehen. Das Kochgeschirr in den Dampfgarer stellen und ca. 1,5 bis 2 Stunden, je nach Größe des Fleischstückes, mit Vitaldampf garen.

Nach Ablauf der Zeit das Fleisch aus der Sauce heben und warmstellen. Die Sauce mit dem Gemüse passieren. Den restlichen Rotwein mit etwas Mehl verrühren und unter die Sauce mischen, kurz auskochen lassen und fertig abschmecken. Die Sauce soll nur eine leicht sämige Konsistenz haben.

Das Fleisch aufschneiden und mit der Sauce servieren. Als Beilage empfehle ich Serviettenknödel und Gemüse

# KÜCHEN by Otto Lehr HORN.at

Prager Straße 3-5 / Top 6

Parkdeck Öhlnknechtshof - gegenüber Lidl

3580 Horn

[www.kuechen-horn.at](http://www.kuechen-horn.at)

Tel: 0660/615 0 815

OJS Möbelhandel GmbH



**RIESIGE AUSWAHL ZUM KLEINEN PREIS**