

Mein Lieblingsrezept



Rinderbraten mediterran

von Katrin Maier



Zutaten:

ca. 1 kg Braten von
der Hohen Rippe
1 Zwiebel,
1 EL Butterschmalz,
2 Knoblauchzehen,

Salz, Pfeffer etwas
Paprikapulver, 3 EL
Tomatenmark, 300 ml
Rinderbrühe, 250 ml
Rotwein, 1 Bundel
Zwiebelröhrla, ca. 200
frische Pilze, 1 Dose
Tomaten, 2 EL Mehl

Zubereitung: Das Fleisch waschen und trockentupfen.

Bei der Zwiebel die äußere Schale entfernen und halbieren. Das Fett in einem Bräter erhitzen. Das Fleisch mit den Zwiebeln und den ungeschälten Knoblauch kräftig anbraten. Nach Geschmack würzen. Das Tomatenmark, die Brühe und den Rotwein dazugeben und zugedeckt etwa 90 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.

Zwiebelröhrla und Pilze putzen und kleinschneiden. Das Gemüse und Tomatendose dazugeben und nach 10 Minuten weiter garen. Das Fleisch rausnehmen und warmstellen. Das Mehl mit kaltem Wasser glatt rühren und die Soße damit binden.

Guten Appetit!

