

# Rindfleisch-Schmortopf

## Zutaten für 4 Personen:

600 g Rindbraten  
2 EL Pflanzenöl  
Meersalz  
Pfeffer  
125 ml Portwein  
800 ml Rinderbrühe  
125 ml Orangensaft  
2 Lorbeerblätter  
2 Gewürznelken  
750 g Apfelrotkohl

## Zubereitung:

Fleisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. In einem Bräter im heißen Öl 6-8 Minuten rundherum kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Portwein ablöschen und einkochen lassen.

Rinderbrühe, Orangensaft, Lorbeerblätter und Gewürznelken dazugeben. Den Bräter zudecken und alles bei geringer Hitze ca. 45 Minuten Schmoren, dabei ab und zu umrühren.

Anschließend Apfelrotkohl dazugeben und noch ca. 10 Minuten weiterschmoren lassen. Vor dem Servieren alles nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passt Kartoffelbrei oder Rhönland-Bandnudeln.

*Guten Appetit!*

