

Meerrettich – Schmorbraten

Zutaten für 5 Portionen:

1200 g Rindfleisch

50 g Speck, durchwachsen

2 Karotten

2 Zwiebeln

250 ml Wein, rot, trocken

500 ml Fleischbrühe

1 kl. Glas Meerrettich (Gemüsemeerrettich ohne Mayonnaise)

2 EL Landrahm

1 EL Mehl

1 Prise Zucker

Salz und Pfeffer

Butterschmalz, zum Anbraten

Paprika

Zubereitung:

Den Rinderbraten mit Salz, Pfeffer und etwas Paprika einreiben. Das Gemüse und den Speck klein schneiden. Das Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen, das Fleisch rundum anbraten und herausnehmen. Dann den Speck und das Gemüse anbraten, das Fleisch wieder in den Topf geben und mit dem Rotwein und etwa der Hälfte der Brühe ablöschen. Den Deckel schließen und den Braten ca. 2 Std. schmoren lassen, dabei immer wieder etwas Brühe aufgießen.

Wenn der Braten gar ist, das Fleisch herausnehmen und mit Alufolie bedeckt etwas ruhen lassen. Für die Sauce den Fond mit dem Gemüse mit dem Pürierstab durchmixen und die Sauce passieren. Den Landrahm mit dem Mehl verrühren und die Sauce damit binden. Zum Schluss den Meerrettich unterrühren, das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten.

Dazu schmecken Salzkartoffeln.

Guten Appetit!

