

Rinderschmorbraten mit Kartoffeln und Salat

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Rinderbraten
- 2 Möhren
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Paprikapulver
- 250 ml Rotwein
- 500 ml Wasser
- 1 TL Speisestärke
- 2 EL saure Sahne

Zubereitung:

Das Öl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten gut anbraten. Mit Salz, Paprika und Pfeffer würzen. Erst den Rotwein, dann das Wasser dazugeben.

Zwiebeln, Möhren und Fleisch bei schwacher Hitze im zugedeckten Topf circa zweieinhalb Stunden schmoren lassen, verkochtes Wasser ersetzen.

Den Bratensaft mit Speisestärke andicken und mit saurer Sahne verfeinern.

Mit Salzkartoffeln und bunten Salat servieren.

Guten Appetit!