

Rinder – Mostbratl

Zutaten:

Für ca. 6-8 Personen

1,5 kg Rindfleisch zum Braten (Schulterscherzl oder Gab), Salz, Pfeffer,
Butterschmalz zum Anbraten, ¼ l Most, ½ – ¾ l Rindsuppe,
300 g Wurzelwerk (Sellerie, Karotten, Pastinak, Petersilienwurzel, Porree), 1
Zwiebel,
100 Speckwürfel, 1 EL Tomatenmark, 2 Lorbeerblätter, einige Pfefferkörner,
etwas Thymian, 1-2 Äpfel (in Würfel schneiden), 1-2 EL Preiselbeermarmelade;

Zubereitung:

Fleisch mit Salz und Pfeffer rundherum einreiben und im heißen Butterschmalz auf allen Seiten gut anbraten. Das Fleisch heraus nehmen und im Bratenrückstand das würfelig geschnittene Wurzelgemüse, Porree und Zwiebel anrösten. Speckwürfel und Tomatenmark dazu geben und nochmals kräftig durch rösten. Mit Most ablöschen, aufkochen lassen und mit Rindsuppe aufgießen. Apfelstücke und Gewürze in die Soße geben. Das Fleischstück darauflegen und bei geringer Hitze ca. 2 Std. schmoren lassen. Nach der Garzeit das Fleisch heraus nehmen, warm stellen und zugedeckt ca. ¼ Std. rasten lassen. Die Soße durch ein Sieb passieren, mit Preiselbeermarmelade verfeinern und pikant abschmecken.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!