Balsamico-Braten

Kategorien: Fleischgerichte, Rindfleisch, Schmorgerichte
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

500 ml Rindfleischsuppe
125 ml Balsamico - Essig
2 Lorbeerblätter
2 Gewürznelken
6 Pfefferkörner
4 Wacholderbeeren
1 kg Rindfleisch
1 Bund Suppengrün groß
Salz
Pfeffer
3 EL Keimöl
6 Kartoffelknödel
ca. 4 EL dunkler Saucenbinder
2 TL Brombeerkonfitüre

Zubereitung

Fleischsuppe, Essig und Gewürze verrühren.
Fleisch mit der Marinade bedecken, falls nötig mit Wasser aufgießen.
2-3 Tage im Kühlschrank marinieren, dabei täglich wenden.
Suppengrün würfeln.
Marinade aufheben, Fleisch salzen, pfeffern und im Öl anbraten.
Gemüse mitbraten.

Marinade angießen und Braten zugedeckt ca. 1,5 Stunden schmoren.
Knödel mit kaltem Salzwasser aufsetzen, aufkochen und bei schwacher Hitze 10 Minuten ziehen lassen.
Braten in Alufolie gewickelt beiseite stellen.
Schmorflüssigkeit durch ein Sieb gießen, aufkochen und mit Saucenbinder andicken.
Saucen mit Brombeerkonfitüre, Salz und Pfeffer abschmecken.
Zum Braten mit Sauce und Knödeln passen Rotkraut und Apfelkompott.