



Rindfleisch in Dornfelder

Zutaten (für 4 Personen)

- 1,2 kg Rindfleisch
(Bürgermeisterstück oder
dicker Bug)
- 1 ½ Liter Wein, rot
(Dornfelder), trocken
- Salz, Pfeffer
- 4 Zwiebel(n)
- 1 Paprikaschote (n), rot
- 1 Paprikaschote (n), grün
- 3 Karotte (n)
- 4 große Kartoffel(n)
- 1 Knoblauchzehe (n)
etwas Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 250 ml Tomate (n), passierte
- Lorbeerblatt
- Wacholderbeeren

Zubereitung

Das Fleisch in große Stücke schneiden (ca. viermal so groß wie Gulasch). In eine Schüssel geben und mit dem Wein übergießen. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zugeben. Das Ganze mindestens 24 Stunden ziehen lassen.

Das Fleisch aus der Schüssel nehmen und auf Küchentuch abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und grob schneiden, Knoblauch würfeln, die Paprika entkernen und grob schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln, Karotten in Stücke schneiden.

Olivenöl in einer großen, backofeneigneten Kasserolle erhitzen. Rindfleisch zugeben und scharf anbraten. Nachdem das Fleisch Farbe hat, das Gemüse hinzufügen und kurz mitdünsten. Mit den passierten Tomaten und dem Wein ablöschen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend den Topf 2,5 Stunden bei 140°C in den Ofen stellen (ohne Deckel). Den Topf aus dem Ofen nehmen und das Fleisch auf einen Teller legen. Das Gemüse pürieren, so dass eine sämige Sauce entsteht. Fleisch wieder in die Sauce geben und diese bei Bedarf noch nachwürzen.

*PS: Dazu passen Salzkartoffeln
und jede Art von Knödeln.*

Gutes Gelingen!

HOF LIEFERANT
FLEISCH & WURST VON BIO-BAUERN.

