

Rinderbraten | Perlzwiebeln | Kartoffelklöße

(4 Personen)



Rinderbraten

Zutaten

1 kg	Rinderbraten
250 ml	Bratenfond (aus dem Glas)
10 ml	Rotwein
20 g	Tomatenmark
80 g	Zwiebel, gewürfelt
35 g	Sellerie
35 g	Möhre
35 g	Lauch
5 g	Pflanzenöl
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Rindfleischbraten evtl. parieren, scharf von allen Seiten mit Farbe anbraten. Diesen vorübergehend ruhen lassen und erstmal fortfahren, die in Würfel klein geschnittenen Gemüsesorten mit Tomatenmark zu rösten, bis eine rotbraune Farbe entsteht.

Mit Rotwein ablöschen, mit Bratenfond und Wasser auffüllen. Braten wieder in den Topf geben und mit dem geschlossenen Deckel schmoren, bis es gar ist.

Danach portionieren, 2 Scheiben à 50 g pro Portion.

Den Bratensaucenfond durch ein Sieb schütten und für den Saucenansatz verwenden.

Preiselbeersauce

Zutaten

320 ml Preiselbeermarmelade
40 g Zwiebeln, rot
5 ml Öl
Speisestärke, in etwas Rotwein angerührt
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Rote Zwiebeln in Öl anschwitzen und mit dem Bratenfond ablöschen. Aufkochen und mit der Rotwein-Speisestärke je nach Geschmack abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Karamellierte Perlzwiebeln

Zutaten

210 g Perlzwiebeln
40 g Zucker
40 g Butter
1 g Petersilie
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den Zucker hell karamellisieren. Die Perlzwiebeln und die Butter dazu geben und durchschwenken, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie zur Deko.

Kartoffel-Klöße

Zutaten

8 Stk. Kartoffelklöße

Zubereitung

Die Kartoffelklöße, wie gewohnt, zubereiten.

Anrichten

Das Fleisch mit der Sauce auf den Teller legen. Klöße anlegen und Perlzwiebeln als dekorative Beilage außen herum legen.