



Rinderbraten aus dem Schaufelstück

2 kg Schaufelstück vom Rind

1 Bnd. Röstgemüse

etwas Salz

etwas Pfeffer

2 & 3/4 Ta. Rotwein

3 Ta. und 3 & 1/3 EL Rinderbrühe

1 EL Tomatenmark

- 1 Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben und gut anbraten
- 2 Röstgemüse in Würfel schneiden und ebenfalls anbraten.
- 3 Tomatenmark zugeben und leicht anbraten
- 4 Aufgießen mit Rotwein und ca 400 ml Rinderfond
- 5 Gut 2 Stunden schmoren lassen und nach Bedarf Rinderfond nachgießen
- 6 Fleisch herausnehmen, Soße durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Speisestärke binden.