

Rinderbraten in Prosecco



2 Bund Frühlingszwiebeln

1,5 kg Rindfleisch (z. B. Nuss oder Oberschale, beim Metzger mit 80 g fettem Speck gespickt bestellen)

3 Kalbsknochen

3 Zweige Thymian

1 Stück Schwarzbrot

3 EL dunkler Saucenbinder

150 g Shiitake-Pilze

Salz

Pfeffer

3 EL Öl

500 ml trockener Prosecco

1 Tomate

1 l Fleischbrühe

Frühlingszwiebeln waschen, putzen und halbieren. Shiitake-Pilze putzen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Im Bräter in heißem Öl mit den Knochen rundherum anbraten. Zwiebeln und Pilze zugeben, kurz mitbraten. Mit Prosecco schluckweise ablöschen und diesen immer wieder etwas einköcheln lassen. Thymian, Tomate und Brot zufügen.

Den Braten mit der Brühe angießen und geschlossen 2 Std. bei kleinster Temperatur garen, nach 1 Std. einmal wenden. Fleisch herausheben. Fond durch ein Sieb passieren und mit dem Saucenbinder binden.