

Kochen mit Klaus

Rinderbraten zu karamellisiertem Gemüse

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 750 g Rinderbraten, 2 Zwiebeln, 500 g Paprika-Mix, 3 Knobizehen,
- 2 Möhren, 80 g Sellerie, 150 g Zuckerschoten, 3 EL Tomatenmark,
- je 400 ml Rotwein & Fleischbrühe, 1 Pck. Fix f. ungar. Gulasch, Senf,
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Petersilie, 2 EL Puderzucker, Öl, Butter

Zubereitung:

1. 1 Zwiebel u. Knobi fein würfeln, andere Zwiebel achteln. Möhre u. Sellerie schälen, klein würfeln. Paprika waschen, entkernen u. grob würfeln. Braten pfeffern u. mit Senf einreiben.



2. Braten in heißem Öl von allen Seiten scharf anbraten u. herausnehmen. Zwiebelwürfel, Sellerie, Knobi u. Möhren anbraten. Salzen u. pfeffern. Tomatenmark mitbraten, mit ½ Wein u. Brühe ablöschen. Fix einrühren, Braten zugeben u. im Ofen bei 200°C 90 Min. schmoren. Braten immer wieder mit restl. Rotwein übergießen u. wenden.



3. Zwiebelachtel, Paprika u. Zuckerschoten in Butter dünsten. Puderzucker darüber streuen, unter Rühren karamellisieren u. pfeffern.



4. Braten herausnehmen u. aufschneiden. Sauce pürieren u. mit dem Gemüse zum Braten reichen.

Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Salzkartoffeln servieren!



Erstellt von Klaus am 26.01.2014