

Rinder-Schmorbraten in Maronen-Soße

Für 4-6 Personen:

1,60 kg Rinderbraten (Brust)	500 g Schalotten	2 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer	2 EL Öl	1 TL Zucker
200 ml Balsamicoessig	1 L Gemüsebrühe (instant)	1 Lorbeerblatt
400 g Maronen (Dose)	400 g Wirsing	1 Zwiebel
2 EL Butter	400 g Spätzle	Muskatnuss

Backofen auf 180°C vorheizen.

Fleisch kalt abbrausen, trocken tupfen. Schalotten abziehen und halbieren.

Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden.

Braten mit Salz und Pfeffer wurzen.

Öl in einem Bräter erhitzen, Fleisch darin rundherum anbraten, herausnehmen.

Schalotten, Knoblauch im Bratfett anbraten, mit Zucker bestreuen, leicht karamellisieren lassen, mit Essig ablöschen. 5 min. köcheln lassen, Brühe angießen, Lorbeerblatt zugeben.

Fleisch hineingeben und im Ofen ohne Deckel 2 ½ Stunden schmoren.

Maronen grob hacken und nach 60 min. Schmorzeit mit in den Bräter geben.

Wirsing waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Spätzle darin anbraten, herausnehmen. In derselben Pfanne Wirsing und Zwiebel 5-7 min. braten. Spätzle zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Braten aus der Soße nehmen (400 g für die Tortellini-Pfanne kühl stellen), in Alufolie gewickelt warm halten. Soße noch 10 min. köcheln lassen. Braten in Scheiben schneiden, mit dem Spätzle-Wirsing-Mix anrichten und mit Soße beträufelt servieren.

NN am 10. Juli 2022