

# Geschmortes Rind mit Salbei

## Für 4 Personen

1,5 kg RinderBraten	1 kg Zwiebeln	1 großes Bund Salbei
2 EL Olivenöl	1 EL Butter	200 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Zucker	400 ml milde Gemüsebrühe	

Den Backofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten, bis es knusprig braun ist. Währenddessen die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden.

Das Fleisch in einer feuerfesten Auflaufform in den Ofen stellen.

Die Zwiebeln in derselben Pfanne anbraten. Butter, Salbeiblätter sowie Salz, Pfeffer und Zucker hinzugeben. So lange braten, bis der Zucker leicht karamellisiert ist und die Zwiebeln braun sind. Alles mit der Sahne ablöschen. Zwiebeln mit der Sahne einmal aufkochen lassen und über den Braten geben. Ebenso die Brühe darübergießen.

Die Auflaufform mit Deckel oder Alufolie zudecken. Das Fleisch für mindestens zwei Stunden garen lassen.

Nach zwei Stunden die Temperatur senken – und den Braten bei 100 Grad für eine weitere halbe bis ganze Stunde im Ofen entspannen lassen.

### **Tipp:**

Die Zwiebeln ändern stark ihren Geschmack, sodass auch Zwiebelgegner sie als Beilage probieren sollten. Pürieren Sie die Soße ansonsten. Kartoffeln, Reis, Bulgur, Polenta oder Brot sind prima Beilagen. Wenn Sie zusätzlich Gemüse servieren, reicht der Braten auch für 6 Personen.

test November 2014