

Das perfekte Rind von Mama

Rezeptvorschlag



ZUTATEN

Für 4 Portionen

750g	ANGUS WAGYU Rinderbraten
2	Zwiebeln
4	Karotten
400g	Tomaten
1	Bouquet garni
750 ml	Rotwein
500 ml	Rinderfond (am besten selfmade aus unseren Knochen)
150 g	gerauchter Schweinebauch
2 EL	Mehl
1 EL	Bratenjus (noch besser ist natürlich ein selbst gemachtes Knochenbrühepulver)
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und scharf anbraten. Die Tomaten in heißem Wasser brühen, dann häuten und die Kerne entfernen. Zwiebel fein hacken. Das Fleisch anschließend in Olivenöl anbraten und aus dem Topf nehmen. Die Zwiebeln anschwitzen und dann den in 1cm breite Streifen geschnittenen Schweinebauch dazugeben.

Mit Mehl bestreuen, die Tomaten dazugeben und mit dem Wein ablöschen. Das Fleisch mit dem Bouquet garni (Rosmarin, Thymian, Petersilie und Lorbeerblatt) wieder in den Topf geben und dann drei Stunden lang (!) auf kleinster Flamme köcheln oder im Backofen schmoren.

Eine Stunde vor Schluss die klein geschnittenen Karotten dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passen sehr gut breite Nudeln oder gekochte Kartoffelviertel in der Pfanne angeröstet.