

Geschmorter Rindsbraten mit Essig-Rahmsauce

4 - 5 Personen

- 1 kg Rindsschulter
1 EL Mehl
Salz, Pfeffer
das Fleischstück würzen und mit Mehl bestäuben
- 2 EL Holrapsöl
in einem nicht allzu grossen Schmortopf erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten
- 1 Zwiebel
grob hacken und mitbraten
- 0,5 dl Weissweinessig
über das Fleisch giessen und vollständig einkochen lassen, Fleisch dabei immer wieder wenden
- 2 dl Fleischbouillon
1,5 dl Vollrahm 35 %
dazu giessen, einen gut schliessenden Deckel aufsetzen, Hitze reduzieren und etwa 3 Stunden auf kleinster Stufe schmoren, das Fleisch sollte ganz weich werden, Braten von Zeit zu Zeit wenden
- 1 dl Rahm
2 EL Mehl
gut verrühren, Fleisch aus dem Topf nehmen, Rahm zur Sauce geben und nochmals aufkochen lassen, bis die Sauce bindet
- Salz, Pfeffer
evtl. nachwürzen

Tipp: Im Dampfkochtopf zubereiten, Kochzeit 50 Minuten. Dann aber Flüssigkeitsmenge reduzieren.

