

Rinderbraten mit Balsamicosoße

Zutaten

2 EL	Butter
800 g	Rinderschulter
150 g	Bauchspeck geräuchert
1 EL	Mehl
1 große	Zwiebel
100 ml	Balsamico
200 ml	Fleischbrühe
200 ml	Sahne
	Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Zwiebel grob hacken und den Bauchspeck in kleine Würfel schneiden. Das Fleischstück mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben.

In einem Topf die Butter erhitzen und das Fleisch rundherum gut anbraten. Speck und Zwiebeln dazugeben und etwas andünsten. Den Balsamico einrühren und etwas einkochen lassen. Mit der Fleischbrühe aufgießen und die Sahne einrühren. Bei geschlossenem Deckel ca. 2 Stunden auf reduzierter Hitze schmoren lassen.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit Gemüse servieren. Ein frisches Kartoffelpüree oder Nudeln passen gut dazu.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.