

Rinderbraten mit Pilzfüllung

Zutaten

| | |
|----------|---------------------|
| 400 g | frische Champignons |
| 1 kleine | Zwiebel |
| 1 EL | Butter |
| 2 EL | Olivenöl |
| 125 ml | Schlagsahne |
| 1 EL | frische Petersilie |
| 1 kg | Rindfleisch |
| 500 ml | Rinderbrühe |
| 1 EL | Speisestärke |
| | Petersilie |



Zubereitung

Für die Füllung die Champignons putzen und kleinschneiden, Zwiebel schälen und fein hacken. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin kurz anbraten. Die Champignons dazugeben und leise köcheln bis die Flüssigkeit verdampft ist. 2 EL Schlagsahne einrühren und kochen bis die Masse gebunden ist. Die kleingehackte Petersilie unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Tasche in das Fleischstück schneiden (das macht bestimmt auch gerne Ihr Metzger für Sie) und die etwas abgekühlte Masse einfüllen. Die Öffnung mit Küchengarn verschließen. Das Öl in einem Topf erhitzen und das mit etwas Salz und Pfeffer eingeriebene Fleisch darin rundum kräftig anbraten. Nach und nach die Brühe angießen und im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze ca. 2 Stunden schmoren. Das Fleisch herausnehmen, in Alufolie wickeln und ca. 15 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Bratenfond mit Wasser aufgießen und aufkochen. Die Speisestärke einrühren und leise köcheln lassen bis die Soße gebunden ist. Dann die restliche Sahne unterrühren, aufkochen und abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und die Soße dazu reichen.

Dazu schmecken Spätzle oder Kartoffeln.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.