

Hof Sülldorfs herbstlicher
RINDERBRATEN
mit Backpflaumen

Für 4 Personen

Vorbereitungszeit: ca. 45 min • Garzeit: ca. 2 h • Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten Braten: 1kg Rinderbraten vom Hof Sülldorf

150g Backpflaumen
Salz, Pfeffer

Zutaten Soße:

3 Schalotten	2 TL Speisestärke
1 EL Tomatenmark	2-3 TL Quitten- oder Apfelgelee
200 ml Rotwein	Butter und Öl zum Braten
100 ml Portwein	Salz, Pfeffer
500 ml Rinderfond	

Zubereitung Braten:

Schneiden Sie seitlich eine Tasche in das Fleisch, in die Sie die Backpflaumen hineindrücken. Salzen und pfeffern Sie das Fleisch. Etwas Öl und Butter im Bräter zerlassen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten, bis es eine schöne, braune Farbe hat.

Zubereitung Soße:

Schälen Sie die Schalotten und schneiden Sie sie in feine Streifen. Dünsten Sie sie dann in 1 EL Butter, den Sie im Bratfett zerlassen. Das Tomatenmark hinzugeben und kurz mitrösten. Mit einem Teil des Rotweins ablöschen und kurz einkochen lassen. Wiederholen Sie den Vorgang mit beiden Weinen abwechselnd, bis sie aufgebraucht sind. Der Soßenansatz sollte nun glänzend und braun sein. Heizen Sie den Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vor. Löschen Sie den Soßenansatz mit dem Rinderfond ab und lassen Sie die Flüssigkeit einige Minuten köcheln. Geben Sie den Rinderbraten wieder in den Topf und lassen Sie ihn im vorgeheizten Backofen 1,5 - 2 h garen. Nach den ersten 30 min sollten Sie den Deckel aufsetzen, damit das Fleisch nicht austrocknet. Wenn der Rinderbraten gar ist, nehmen Sie ihn heraus und stellen Sie ihn warm. Rühren Sie die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt und binden Sie die Soße damit. Lassen Sie sie 1-2 min köcheln und passieren Sie sie dann durch ein feines Sieb. Nun können Sie sie mit dem Gelee sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passen Kartoffelknödel und Bohnen.

Das Team vom Hof Sülldorf wünscht gutes Gelingen!



*herrliche
Herbstgenüsse!*

