



Meerrettich-Schmorbraten

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 1,2 kg Rindfleisch
- 50 g Speck
- je 2 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 250 ml Rotwein
- 500 ml Fleischbrühe
- 100 g Butterschmalz
- 1 Glas Meerrettich
- 2 EL Schmand oder Sauerrahm
- 2 EL Mehl
- Zucker, Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Rinderbraten mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben. Möhren, Zwiebeln und Speck klein schneiden. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch auf allen Seiten anbraten und wieder herausnehmen.

Nun das Gemüse und den Speck im Schmortopf anbraten und den Rinderbraten wieder in den Topf geben. Mit Rotwein und etwas Brühe ablöschen. Deckel schließen und ca. 2 Stunden schmoren lassen. Gelegentlich mit Brühe aufgießen.

Fleisch herausnehmen. Mit einem Pürrierstab den Fond durchmischen und passieren. Schmand mit Mehl verrühren und die Soße damit binden. Zum Schluss den Meerrettich dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

Guten Appetit!



**PAUL RIEBECK
STIFTUNG**