

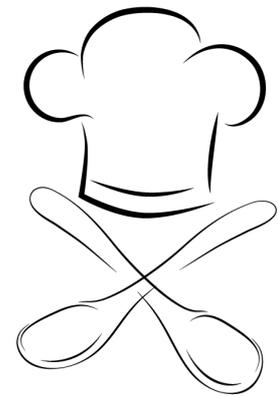


Unsere Rezeptempfehlung:

Glühweinbraten mit Zwetschgenmus (6 Personen)

Zutaten:

1 $\frac{1}{2}$ kg	Rinderbraten
2	Zwiebel(n)
2	Möhren
$\frac{1}{4}$	Knollensellerie
2	Lorbeerblätter
2	Nelke(n)
4	Wacholderbeere(n)
4 Körner	Piment
1 EL	Tomatenmark
2 EL	Pflaumenmus, (Zwetschgenmus)
500 ml	Fleischbrühe
700 ml	Glühwein
	Butterschmalz
	Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Das Fleisch gut mit Salz und Pfeffer einreiben und in heißem Butterschmalz rundum anbraten.

Die Zwiebel und das Gemüse kleinschneiden und mit anschwitzen. Tomatenmark und Zwetschgenmus dazugeben und kurz mitbraten. Gewürze zum Fleisch geben und mit Brühe und Glühwein ablöschen.. Aufkochen lassen und bei schwacher Hitze mindestens zwei Stunden auf der Herdplatte köcheln lassen.

Das Fleisch aus dem Soße nehmen und warm halten. Die Soße durch ein Sieb gießen und etwas andicken. Evtl. noch nachwürzen und mit etwas Zwetschgenmus abschmecken. Dazu passen Spätzlen oder Knödel, sowie Rotkohl.

Guten Appetit!!!

Empfohlen von: **Sonja**