

Geschmorter Rinderbraten an brauner Miso Sauce, karamellisierten Rübchen und Kartoffelrösti

(Für 4 Personen)



RINDERBRATEN

ZUTATEN:

Rindfleisch vom Schlegel	750 g
Balsamicoessig	5 EL
Zucker	10 TL
Zwiebeln	1,5 Stck
Lorbeerblatt	1 Stck
Nelken	2 Stck
Rotwein	750 ml
Fett	30 g
Karotte	1 Stck
Saure Sahne	1 EL
Johannisbeergelee	1 EL
Convency Kochzauber Miso Sauce	80 ml

RINDERBRATEN

Zubereitung:

Essig und Zucker in einer Schüssel verrühren. ½ Zwiebel schälen, Lorbeerblatt und Nelken darauf feststecken, mit Wacholderbeeren zum Essig geben. Fleisch hineinlegen und mit Rotwein aufgießen, so dass es knapp bedeckt ist, verschlossen 1 bis 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen, mindestens eine Stunde vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank holen. Fleisch aus der Marinade nehmen, abtupfen. Fett in einem großen Fleischtopf erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten braun anbraten. Karotte und übrige Zwiebel in grobe Stücke schneiden, kurz mitbräunen. Marinade durch ein Sieb gießen, Fleisch mit etwas Marinade mehrfach ablöschen, gespickte Zwiebel zufügen, Fleischtopf verschließen und 2 bis 2,5 Std. leicht köcheln lassen. Marinade aufgießen, bis sie verbraucht ist. Fleisch herausnehmen und warm stellen. Bratensud passieren, **Convency Kochzauber Miso Sauce** hinzugeben, mit saurer Sahne und Johannisbeergelee abschmecken. Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

TELTOWER RÜBCHEN

Zutaten:

Teltower Rübchen, geschält	300 g
Honig	30 g
Cherrytomaten, geviertelt	50 g
Gemüsebrühe	50 ml
Butter	30 g
Salz, Pfeffer	

TELTOWER RÜBCHEN

Zubereitung :

Die Rübchen in Spalten schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Honig und Brühe aufgießen und ca. 5 Minuten garen. Danach die Tomaten untermengen und abschmecken.

KARTOFFELRÖSTI

Zutaten:

Kartoffeln, festkochend

Eier

Mehl zum Binden

Salz, Pfeffer, Muskat, Mehl

400 gr.

3

KARTOFFELRÖSTI

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, zerreiben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Danach werden die Eier untergehoben und mit Mehl leicht gebunden. Das Ganze wird abgeschmeckt. Dann die Masse portionieren, in einer Pfanne mit Öl flach drücken und zu Röstis anbraten.

Anrichten:

Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit der Sauce und den Rübchen sowie Röstis, nach Belieben oder wie auf dem Bild dargestellt, anrichten.