

RINDERBRATEN IN FRUCHTSAUCE

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	1 Bund	Suppengrün	Putzen, schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden.
2	Eine	Zwiebel	Schälen und halbieren.
3	250 ml	Weißweinessig	Zusammen mit
4	400 ml	Rotweinwein	Abmessen und in einen Topf geben.
5	1	Lorbeerblatt	Zusammen mit
6	2	Gewürznelken	Und
7	Je einigen	Wacholderbeeren und Pfefferkörnern	Zufügen und aufkochen lassen. Dann vollständig abkühlen lassen.
			Nach der Abkühlzeit:
8	800 g	Rinderbraten (aus der Schulter)	Unter fließend kaltem Wasser abspülen und in den abgekühlten Sud geben. Zugedeckt im Kühlschrank drei Tage marinieren lassen und gelegentlich umdrehen.
			Nach der Marinierzeit:
9	Das ganze	Fleisch	Aus dem Sud nehmen, trocken tupfen, salzen und pfeffern.
10	2-3 EL	Butterschmalz	In einem Bräter erhitzen und das Fleisch rundherum anbraten.
11	Den ganzen	Sud	Zufügen und das Fleisch bei schwacher Hitze knapp 2 Stunden schmoren lassen. Evtl. noch etwas Brühe angießen.
12	Das ganze	Fleisch	Aus dem Sud nehmen und auf einen Teller legen.
13	Den ganzen	Sud	Durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen. Das Fleisch zurück in den Topf geben.
14	2 kg	Pflaumen	Waschen, halbieren, entsteinen und vierteln.
15	Alle	Pflaumen	Zu dem Fleischsud geben und ca. 10 Minuten schmoren lassen.
16	Das ganze	Fleisch	Herausnehmen und warm halten.
17	2 EL	Speisestärke	Mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und in den Sud einrühren.
18	1 Prise	Zucker	Einrühren.
19	Nach Geschmack mit	Salz und Pfeffer	Würzen.
20	Das ganze	Fleisch	In Scheiben schneiden und zurück in die Sauce geben. Dazu schmecken Semmelknödel fein.