

# Zwiebelschmorbraten

Fleisch-Gerichte » Rind » Rinder-Braten

## Zutaten (4 Personen)

- » 800g Zwiebel(n)
- » 1kg Rinderschulter
- » Salz & Pfeffer
- » 2-3EL Butterschmalz
- » 4 Knoblauchzehe(n)
- » 1-2l Rotwein
- » 3/8l Instant-Fleisch-Brühe
- » 3 Lorbeerblatt/ -blätter
- » 4EL Thymian
- » weißer Pfeffer

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

### Vorbereitung:

- Zwiebeln schälen, vierteln
- Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden
- Fleisch salzen
- Ofen auf 200°C vorheizen

### Fertigstellung:

- Fleisch in Butterschmalz kräftig anbraten
- Zwiebel und Knoblauch zugeben, mitbraten
- ½ Liter Rotwein und Brühe angießen
- Lorbeerblätter und Thymian hinzufügen
- Braten 2-2,5 Stunden im Ofen braten
- restlichen Rotwein nach und nach zugießen
- Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Fleisch mit Zwiebeln servieren

angelegt am: 02.07.2003

Rezept-Nr: 45

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke