

Burgunderbraten

Caritas-Altenheim St. Josef, Ingolstadt-Gerolfing

Zutaten

1 kg	Rindfleisch (Bug oder Keule)
½ l	Rotwein
	Salz, Pfeffer
2	Lorbeerblätter gerebelt
2	Knoblauchzehen
2	Zwiebeln
2	gelbe Rüben
1	Stange Lauch
1	Tomate
	Fett zum Anbraten
	Sahne zum Verfeinern für die Soße

Zubereitung

Das Fleisch am Vorabend pfeffern, in Rotwein einlegen mit Lorbeer, geschnittenem Knoblauch, Zwiebeln und gelben Rüben.

Am folgenden Tag Fleisch abtrocknen, in Fett anbraten, Gemüse begeben, mit Sud aufgießen, etwas Brühe zugeben. Etwas Butter auf das Fleisch geben, langsam zwei Stunden schmoren. Fleisch herausnehmen, Soße abseihen und mit etwas Rahm verfeinern.

Garzeit

2 Stunden