



Rinderbraten mit Cranberrys

Zutaten

für 4-6 Portionen

20	Wacholderbeeren
5	Gewürznelken
2	Lorbeerblätter
	grober schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 TL	getrockneter Thymian
2,25 kg	Rindfleisch aus der Schulter
400 g	braune Champignons
6	Zwiebeln
	Salz
4 EL	Öl
1 EL	Tomatenmark
250 ml	trockener Rotwein
400 ml	Rinderfond
125 g	getrocknete Cranberrys
25 g	brauner Zucker
250 ml	Orangensaft
5 EL	weißer Balsamico-Essig
2-3 TL	mittelscharfer Senf
	Pfeffer
1 kg	Rosenkohl
1 kg	Kartoffeln
20 g	Butter
4 Stiele	Petersilie
1-2 TL	Speisestärke
1 Prise	Zucker

Zubereitung

Für die Beize Wacholderbeeren grob hacken. Nelken zerstoßen. Lorbeerblätter zerbröseln. Wacholderbeeren, Nelken, Lorbeer, Pfeffer und Thymian vermengen. Fleisch waschen, trocken tupfen und rundherum mit der Beize einreiben. In Folie wickeln und ca. 12 Stunden ziehen lassen

Champignons putzen, säubern und je nach Größe evtl. halbieren. Zwiebeln schälen und 3 Zwiebeln fein würfeln. Fleisch aus der Folie nehmen, Beize nicht entfernen. Fleisch salzen. 3 EL Öl in einem Bräter erhitzen, Fleisch darin rundherum kräftig anbraten und

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh, www.meierhof.de, e-mail: verwaltung@meierhof-rassfeld.de
Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282

MEIERHOF



RASSFELD

herausnehmen. Zwiebeln und Champignons in das Bratfett geben, anbraten. Tomatenmark zufügen, anschwitzen und mit Rotwein und Rinderfond ablöschen. Aufkochen und Fleisch wieder hineinsetzen. Zugedeckt im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 3 1/2 Stunden garen

Zwiebeln fein würfeln. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Cranberrys zufügen, mit braunem Zucker bestreuen, kurz karamellisieren lassen. Mit Orangensaft und Essig ablöschen. Senf unterrühren, aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Von der Herdplatte nehmen, mit einem Pürierstab kurz anpürieren und abkühlen lassen

Inzwischen Rosenkohl putzen, Strunk kreuzweise einritzen. Kohl waschen. Kartoffeln schälen und waschen. Kartoffeln in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Rosenkohl in kochendes Salzwasser geben und ca. 18 Minuten garen. 1 Zwiebel fein würfeln. Butter in einem kleinen Topf schmelzen und Zwiebel darin bei schwacher Hitze glasig dünsten. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken

Bräter aus dem Ofen nehmen, Fleisch vorsichtig herausheben, abtropfen lassen und warm halten. Stärke und 2–3 EL Wasser glatt rühren. Bratfond aufkochen, Stärke einrühren, nochmals aufkochen. Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Warm halten. Kartoffeln abgießen. Rosenkohl abgießen und mit der Zwiebel-Butter mischen. Fleisch aufschneiden. Fleisch und Soße mit etwas Petersilie bestreut auf einer Platte anrichten. Kartoffeln mit restlicher Petersilie bestreut, Rosenkohl und Chutney in Schälchen extra dazureichen

Wartezeit ca. 12 Stunden

Dazu empfehlen wir einen leckeren Rotwein aus unserem Weinsortiment.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit!

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh, www.meierhof.de, e-mail: verwaltung@meierhof-rassfeld.de
Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282