

Rinderbraten mit Pflaumensoße bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Rinderbraten, 500 ml Rotwein, 150 ml Öl, 2-3 Lorbeerblätter, 2 Zwiebeln, 1 Becher Creme fraiche, 200 gr getrocknete Pflaumen, Salz, Pfeffer, Senf, Mehl, Bratfett.

Die Vorbereitungen:

Rindfleisch 2-3 Tage vorm Braten in das Rotwein-Öl-Gemisch mit Lorbeerblättern und Zwiebeln einlegen.

Pflaumen am Verzehrtag einweichen.

Die Zubereitung:

Sud abgießen und auffangen. Fleisch mit Salz, Pfeffer und Senf würzen, im Bratfett rundherum anbraten.

Mit dem Sud ablöschen und ca. 90 Minuten gar schmoren.

Bratensaft durchsieben, die eingeweichten, kleingeschnittenen Pflaumen und die Creme fraiche zugeben, nochmals gut erwärmen.

Den Soßenfond mit Sud oder/und Wasser auffüllen, mit angerührtem Mehl binden.