

Schmorbraten bzw. Rinderherz

Zutaten:

*1 kg Rindfleisch bzw. Rinderherz
Wurzelwerk
Zwiebel
Wacholderbeeren, Pfefferkörner,
Lorbeerblatt, 3 Nelken
Salz, Zucker
Sherry
Soßenbinder
Speck
Kapern, Tomatenmark*

Das Fleisch mit Speck, Zwiebel und Wurzelwerk anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gewürzkörner, Kapern und Tomatenmark dazugeben. Mit Wasser ablöschen. Ca. 2 Stunden kochen lassen. Abseien, eindicken und mit Sherry und Zucker abschmecken. Dazu passen Knödel oder Nudeln.