

Rinder-Schmortopf "Rouladen-Art"

Zutaten

(Für ca. 4-5 Portionen)

- 1 kg Rumpsteak Fleisch
- 200 g Speck (gewürfelt)
- 200 g rote Zwiebeln
- 5-6 Gewürzgurken
- 1 EL Senf
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Paprikapulver
- etwas Butterschmalz
- 400 ml Gemüsebrühe
- Kräftiger Schluck Rotwein
- 2-3 Lorbeerblätter
- Salz & Pfeffer
- Etwas Crème fraîche

Zubereitung

1. Das Rumpsteak gegen die Faser in gleichmäßige Streifen schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch hineingeben und ohne ständiges Rühren scharf anbraten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
2. Den Speck im verbliebenen Bratfett der Pfanne auslassen. Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden, zum Speck geben und kurz glasig mitschwitzen.
3. Die Gewürzgurken fein würfeln und ebenfalls in die Pfanne geben. Das Paprikapulver darüberstreuen, Tomatenmark sowie Senf hinzufügen und alles zusammen kurz anrösten, um die Aromen zu entfalten.
4. Die Pfanne mit dem Rotwein ablöschen. Mit reichlich Pfeffer und etwas Salz würzen, die Lorbeerblätter dazugeben und das Ganze mit der Gemüsebrühe auffüllen.
5. Das angebratene Fleisch zurück in die Soße geben. Den Deckel auflegen und das Gericht für etwa 90 Minuten sanft schmoren lassen, bis das Fleisch butterzart ist und die Soße auf natürliche Weise eingedickt ist. Beim Servieren mit einem kleinen Klecks Crème fraîche garnieren. Guten Appetit!

STONIQ-SCHMORPFANNE



„Kochen, Rezepte und Inspiration“
Werde Teil unserer Facebook Gruppe!



GRUPPE BEITRETEN



Die besten
Rezepte von:

CADLEKOCHT
mas REZEPTE