



Rinderbraten nach Wilhelms-Hof Art

4-6 Pers.



1 flachen Highland-Rinder-Braten – mit

Mehl –

bestäuben und in einem kleinen Bräter in heißem



Öl –

rundherum scharf anbraten



2 -3 Zwiebeln –

pellern, grob würfeln, zum Fleisch geben und kurz mit braten.

Mit

½ -3/4 l Wasser –

ablöschen

2 -3 Lorbeerblätter –

5 -7 Salbeiblätter –

schwarzen Pfeffer –

Salz –

reichlich

aus der Mühle und

dazugeben. Den Deckel auf den Bräter legen und im Backofen bei

175 -180°C 2,5 bis 3 Stunden garen

Wasser –

Mehl –

Den Braten aus dem Bräter nehmen, warm stellen. Den Sud durch ein Sieb gießen und in einer Schüssel auffangen. Mit in kaltem angerührtem andicken, abschmecken

TIPP:

Wenn der Braten schneller fertig gegart werden soll, statt des Bräters von Anfang an einen Dampfdrucktopf verwenden.

Nach dem Anbraten den Deckel auf den Topf setzen und vom Kochen an 1 Std. garen