



Rindsbraten mit getrockneten Birnenstücken

Zutaten für 4 Portionen:

1kg getrocknete Birnen	150g Speckwürfeli
1/2L Rotwein	100g Mehl
1/2L Wasser	6dl Apfelwein
2EL Zucker	3dl Bratensauce
1.5kg Rindsbraten	3dl Buillon

Zubereitung:

Die getrockneten Birnen mit dem Zucker im Rotwein und dem Wasser im Dampfkochtopf 10-15min. weichkochen.

Den Rindsbraten mit Salz und Pfeffer würzen und in heisser Butter rundum anbraten. Speckwürfeli separat knusprig anbraten und anschliessend das Mehl zugeben und leicht anrösten. Mit dem Apfelwein ablöschen und danach Buillon und Bratensauce dazugeben. Sauce mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Nun den Rindsbraten 1.5 – 2 Std. schmoren lassen und vor dem tranchieren 15min. bei 80° Grad in einer Gratinform Ofen backen. Danach 200g der Birnen in der Sauce 10min. kochen lassen. Die Sauce nach dem tranchieren über den Braten giessen und die restlichen Birnen dazu servieren.

Tipp:

Dazu passen Kartoffelstock, Knöpfli und Blaukraut perfekt.