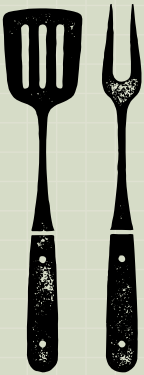


Gemischter Braten

HOFLIEFERANT
FLEISCH & WURST VOM BIO-METZGER.

Zutaten (für 6 Personen)



750 g Schweinebraten
750 g Rinderbraten
(Dafür können verschiedene Stücke genommen werden wir beraten euch gerne!)
3 Zwiebeln
2 Karotten
1 Lauch
½ Sellerieknolle
2 Knoblauchzehen
1 Glas Hofgenuss Rinderfond
Etwas Tomatenmark
Mehl oder Stärke

So gehts:

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben und im Bräter von allen Seiten in hitzebeständigem, neutralem Öl oder Butterschmalz scharf anbraten. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, dann das kleingeschnittene Gemüse und den Knoblauch mit etwas Tomatenmark im selben Bräter etwas anrösten.
Das Fleisch wieder in den Bräter geben und das Ganze mit dem Hofgenuss Rinderfond und etwas Wasser (je nach Geschmack auch Bier oder Rotwein) ablöschen. Deckel drauf und 1½ bis 2 Stunden köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Wasser nachgießen und das Fleisch immer wieder wenden. Es muss nicht komplett bedeckt sein.
Das Fleisch aus dem Topf nehmen und warm stellen. Den Bratensud absieben und in einem Topf auffangen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Mehl oder Stärke abbinden. Die Soße kann je nach Belieben auch mit etwas Sahne verfeinert werden.
>> Dazu passen: Spätzle und Kartoffelsalat sowie grüner Salat, bzw. Ackersalat, je nach Saison.

Guten Appetit!