



Rezepte vom Eichenhof

Mediterraner Rinderbraten

Zutaten:

**Mediterraner Rinderbraten,
0,3 l Rotwein,
1 Glas Fleischfond**

Zubereitung:

Den Inhalt des Vakuumbutels auf ein großes Sieb geben und abtropfen lassen. Den Braten in einem Bräter von allen Seiten anbraten. Dann herausnehmen und im gleichen Bräter das Gemüse ohne die Kräuterzweige anbraten. Nun mit 0,3 l Rotwein angießen. Das Fleisch und die Kräuter hinzugeben und im offenen Topf etwas reduzieren lassen. Dann 0,4 l Fleischbrühe angießen, den Topf verschließen und bei sanfter Hitze etwa 2 Stunden schmoren lassen

Dazu passen:

Breite Bandnudeln, Salat

Alle „grünen Zutaten“ gibt es auch auf dem Eichenhof