

# Rezepte vom Eichenhof

Altdeutscher Lorbeerbraten

## Zutaten:

**Fertig gewürzter Rinderbraten vom Eichenhof**

**3 Möhren**

**2 Zwiebeln**

**250 ml Rotwein**

**400 ml Fleischfond**

**100 g Bauernbrot**

**200 g Schmand**

**Salz und Pfeffer**

## Zubereitung:

Die Lorbeerblätter vom Braten entfernen und aufheben.

Den Braten im heißen Öl rundum anbraten. Mit Salz und etwas Mehl bestäuben. Geputzte und gewürfelte Möhren und Zwiebeln zugeben und etwas mit braten. Nun Brühe und Rotwein angiessen und die Lorbeerblätter wieder auf den Braten legen. Bei sanfter Hitze je nach Größe etwa 1-2 Stunden schmoren. Dann den Braten herausnehmen, den Schmorfond pürieren, Schmand unterziehen und cremig einkochen lassen. Eventuell mit Salz und Pfeffer würzen.

## Dazu passt:

**Rotkraut und Semmelknödel**

oder

**Feldsalat mit Amorella- Kirschessig  
und  
Salzkartoffeln**

Alle „grünen Zutaten“ gibt es auch auf dem Eichenhof