

# Rinderschmorbraten California (MI) \*

Fleisch - Rind

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 3½ Stunden  
Zubereitungszeit: 180 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Butter	EL	4	6
Rinderschulter	g	800	1200
Mehl	EL	2	3
Zwiebel	St.	1	2
Weinessig rot	ml	75	120
Fleischbrühe (Fond)	ml	200	300
Sahne	ml	250	375
Salz, Pfeffer			

## VORBEREITEN:

1. Zwiebeln schälen und vierteln.
2. Essig, Brühe und Rahm abgemessen bereit stellen.
3. Fleisch waschen und einmehlen.

\* mit Essig und Rahm

## ZUBEREITUNG:

1. In einer Kasserolle, in die das Fleisch gerade gut hinein paßt, Butter zerlassen.
2. Fleisch und Zwiebel zugeben und beides gut anbräunen. Aufpassen, daß Zwiebel nicht schwarz wird.
3. Essig angießen und völlig verdampfen lassen.
4. Fleisch salzen und pfeffern.
5. Erst Brühe und dann Sahne angießen.
6. Einen gut schließenden Deckel aufsetzen, Hitze reduzieren und etwa 3 Stunden schmoren.
7. Am Ende der Garzeit Fleisch klein schneiden und mit der gut gebundenen Sauce übergießen.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

- \* Mehlig kochende Salzkartoffeln (auch Kartoffelpüree) und grüne Bohnen oder Möhren oder ein anderes in Butter gedünstetes Gemüse; grüner Salat.
- \* Rotwein.