

Rezept

Entrecôte mit getrockneten Sauerkirschen

Ein Rezept von Entrecôte mit getrockneten Sauerkirschen, am 20.04.2024

Zutaten

ca. 1,2 kg Entrecôte (Rind)	1 große Zwiebel (ca. 30 g)
1 Möhre (ca. 70 g)	1 Saucenlebkuchen (40 g)
3 EL Pflanzenöl	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	2 EL Tomatenmark
400 ml kräftiger Rotwein (z. B. Cabernet Sauvignon)	2 EL Himbeeressig
800 ml Bratenfond (Glas, ersatzweise Fleischbrühe)	1 Päckchen Sauerbratengewürz (15 g)
40 g getrocknete Sauerkirschen	1 EL Johannisbeergelee

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch trocken tupfen, falls nötig Sehnen entfernen. Die Zwiebel schälen und grob würfeln. Die Möhre putzen, schälen und würfeln. Den Saucenlebkuchen grob zerkleinern.
2. In einem weiten Topf das Öl erhitzen. Das Fleisch von allen Seiten salzen und pfeffern und ca. 2 Min. bei mittlerer Hitze anbraten, dann weitere 2 Min. ringsherum anbraten. Danach herausheben.
3. Zwiebel und Möhre ins Öl geben und in ca. 2 Min. bei mittlerer Hitze Farbe annehmen lassen. Das Tomatenmark zugeben und 1 Min. unter ständigem Rühren anrösten, dabei möglichst viel von dem Bodensatz loskratzen. Mit 1/3 des Rotweins ablöschen und 1 Min. einkochen. Den Essig dazugeben und 2 Min. kochen. Erneut mit 1/3 Rotwein ablöschen und 6 Min. einkochen. Nun den restlichen Rotwein zugeben und ca. 4 Min. kochen.
4. Den Saucenansatz mit Bratenfond aufgießen, Fleisch, Lebkuchen und Sauerbratengewürz dazugeben. Alles aufkochen und das Fleisch zugedeckt bei kleiner Hitze in ca. 2 Std. 40 Min. weich kochen.
5. Das fertige Fleisch aus der Sauce heben. Die Sauce durch ein feines Sieb geben, das Gemüse ausdrücken und wegwerfen. Die Sauce erneut aufkochen und in ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze offen sämig einkochen.
6. Die Sauerkirschen in die Sauce streuen und alles 3 Min. weiterkochen. Zuletzt das Johannisbeergelee einrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

7. Das Fleisch noch einmal in der Sauce erhitzen, dann herausnehmen und quer zur Faser aufschneiden. Mit reichlich Sauce auf vorgewärmten Tellern servieren. Dazu passen Knödel oder Kartoffelplätzchen und gemischter Blattsalat.