

## Rezept

# Geschmortes Rind mit Kirschen

Ein Rezept von Geschmortes Rind mit Kirschen, am 03.06.2025

## Zutaten

<b>700 g</b> Rindfleisch zum Schmoren	je ½ TL gemahlener Pfeffer, Piment, Zimt und edelsüßes Paprika
<b>250 g</b> Zwiebeln	1-2 rote Chilischoten
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>1 Glas</b> Schattenmorellen (560 ml)
<b>150 ml</b> kräftige Fleischbrühe	<b>3 EL</b> Olivenöl
Salz	Pfeffer
<b>40 g</b> Walnusskerne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

## Zubereitung

1. Das Fleisch würfeln. Die Gewürze mischen, das Fleisch damit einreiben. Zwiebeln schälen und mittelgrob würfeln. Chilis längs aufschlitzen, putzen und fein würfeln. Knoblauch schälen. Kirschen abtropfen lassen, den Saft aufheben.
2. 2 EL Öl erhitzen, das Fleisch darin portionsweise je 3-4 Min. kräftig anbraten, herausnehmen. Zwiebeln im restlichen Öl 5-6 Min. schmoren. Chilis mitschmoren, Knoblauch dazupressen, 1 Min. unter Rühren mitschmoren. Mit Kirschsafte und Brühe ablöschen. Fleisch dazugeben, bei schwacher Hitze ca. 1 Std. 30 Min. schmoren. Die Kirschen noch 10-15 Min. mitschmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Walnusskerne grob hacken und darüber streuen. Spätzle, Nudeln oder Reis dazureichen.