

## Rezept

# Rinderbraten mit Orangenaroma

Ein Rezept von Rinderbraten mit Orangenaroma, am 09.10.2024

## Zutaten

- |                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>1</b> Zwiebel                | <b>2</b> Knoblauchzehen   |
| <b>1 Stange</b> Staudensellerie | 1,5 kg Rinderschmorbraten aus der Hüfte   |
| 1/2 l Orangensaft               | Salz  |
| Pfeffer                         | <b>2 EL</b> Tomatenmark   |
| 1/2 TL Ingwerpulver             | <b>2 EL</b> Butter  |
| <b>150 g</b> Kräuterfrischkäse  | <b>1</b> Porzellanschüssel, nur wenig größer als das Fleischstück, zum Marinieren |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 370 kcal, 20 g F, 42 g EW, 6 g KH

## Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln. Sellerie waschen, putzen und samt Grün klein schneiden. Alles in die Schüssel geben.
2. Das Fleisch auf das Gemüse legen. Orangensaft mit 2 TL Salz, 1/2 TL Pfeffer, Tomatenmark und Ingwer mischen und darüber gießen. Abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Fleisch herausheben, abtupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben und in einem Schmortopf in der Butter rundum kräftig anbraten. Gemüse und Marinade zugeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze 2 1/2-3 Std. schmoren.
4. Braten fest in Alufolie wickeln. Sauce im Topf mit dem Frischkäse pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Braten in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit der Sauce servieren.