Rezept

Sanfter Rinderbraten

Ein Rezept von Sanfter Rinderbraten, am 28.05.2025

Zutaten

	1,2 kg Rinderschmorbraten
1	kleine Stange Lauch
	1/2 l Milch
2 TL	Salz
1 EL	Sojasauce
	Pfeffer
2	große Möhren
2	Stangen Staudensellerie
2 EL	Honig
3 EL	Tomatenmark
	2-3 EL Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Fleisch kalt abspülen, trockentupfen und in einen Topf legen, der das Fleisch gerade umschließt. Gemüse waschen, putzen, sehr fein würfeln und dazu geben. Milch mit Honig, Salz, Tomatenmark und Sojasauce mischen und darüber gießen. Abgedeckt über Nacht kühl stellen.

2. Alles zugedeckt 4-5 Std. köcheln lassen. Dann den Braten herausnehmen und fest in Alufolie wickeln.

3. Milch und Gemüse fein pürieren. Sauce aufkochen lassen, eventuell Wasser zugeben. Butter unterschlagen, alles 5 Min. einkochen lassen und salzen und pfeffern. Braten dünn aufschneiden und mit der Sauce servieren, Reste einfrieren.