

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Fuhrmannsbraten

Stichworte: Braten, Fleisch, Rind, Thüringen

50 g Butterfett,	1	Zwiebel (gehackt),
1,50 kg hohe Rippe vom Rind,	1	Tomate,
Salz,	1	Lorbeerblatt,
Pfeffer,	4	Pimentkörner,
Paprika,	1 Teel. Kümmel,	
150 g Suppengrün,	2 Essl. Sauerrahm	

Butterfett in einer Kasserolle erhitzen.

Das Fleisch salzen und pfeffern, mit Paprikapulver einreiben und in dem heißen Fett beidseitig braun anbraten.

Das Suppengemüse und die Zwiebel mit anrösten, dabei öfters umrühren.

Anschließend die Tomate und die Gewürze zugeben, kräftig mit anrösten und dann mit 3/8 l Wasser angießen. 1 1/2 bis 2 Stunden das Fleisch schmoren lassen.

Danach herausnehmen, den Fond mit Sauerrahm verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce mit dem Braten servieren.