

Balsamico-Braten

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 105 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 500 ml Fleischbrühe
- 125 ml Aceto Balsamico (Balsamessig)
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Gewürznelken
- 6 Pfefferkörner
- 4 Wacholderbeeren
- 1 kg Rindfleisch (aus dem Bug)
- 1 Bund Suppengrün
- Jodsalz
- Pfeffer
- 3 EL Öl
- 1-2 Packungen PFANNI Kartoffel Knödel der Klassiker halb & halb
- ca. 4 EL MONDAMIN Saucenbinder, dunkel
- 2 TL Brombeerkonfitüre

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2204 kJ
Energie (Kilokalorien):	526 kcal
Fett:	17 g
davon gesättigte Fettsäuren:	5,1 g
Kohlenhydrate:	50 g
davon Zucker:	11 g
Ballaststoffe:	5,8 g
Eiweiß:	39 g
Salz:	2,6 g

Zubereitung

1. 500 ml Fleischbrühe, 125 ml Balsamico, 2 Lorbeerblätter, 2 Nelken, 6 Pfefferkörner und 4 Wacholderbeeren in eine Schüssel geben. 1 kg Rindfleisch hineinlegen. Falls das Fleisch nicht ganz bedeckt ist, noch etwas Wasser zufügen. Abgedeckt 2-3 Tage zum Marinieren in den Kühlschrank stellen. Das Fleisch einmal täglich wenden.

2. 1 Bund Suppengrün putzen, waschen und in Würfel schneiden. Fleisch aus der Marinade nehmen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Topf in 3 EL heißem Öl rundherum anbraten. Suppengemüse zugeben und mit anbraten. Marinade zufügen und Balsamico-Braten zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 1 ½ Stunden schmoren.

3. 1-2 Packungen Kartoffelknödel in einen Topf mit kaltem, gesalzenem Wasser geben und kurz sprudelnd aufkochen. Bei schwacher Hitze 15 Minuten ziehen lassen. Knödel herausnehmen.

4. Braten herausnehmen und in Alufolie gewickelt beiseitestellen. Schmorflüssigkeit durch ein Sieb gießen und in einem Topf aufkochen. Ca. 4 EL Mondamin Saucenbinder einrühren und 1 Minute kochen lassen. Sauce mit 2 TL Brombeerkonfitüre, Salz und Pfeffer abschmecken und zu Balsamico-Braten und Knödeln servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu passt Rotkohlgemüse und Apfelkompott.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Kochzeit: 90 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen