

Rinderbraten mit karamellisierten Maronen

Zubereitet mit: Knorr

ca. 120 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 150 g Zwiebeln
- 200 g Karotten
- 1 kg Rinderschmorbraten
- Jodsalz
- 3 EL Öl
- 1 Topf KNORR Bouillon Pur Rind
- 1/8 l trockener Rotwein (statt Rotwein den Anteil an Bouillon erhöhen)
- 1/8 l Traubensaft
- 5 Pimentkörner
- 10 Pfefferkörner
- 2 Nelken
- 1 TL Butter oder Margarine
- 200 g Maronen (vakuumiert, gebrauchsfertig)
- 1 EL Zucker
- 1 EL Portwein (nach Belieben)
- 3 TL Johannisbeergelee
- 3 EL MONDAMIN Saucenbinder, dunkel
- Pfeffer

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2812 kJ
Energie (Kilokalorien):	672 kcal
Fett:	27 g
davon gesättigte Fettsäuren:	7,7 g
Kohlenhydrate:	44 g
davon Zucker:	27 g
Ballaststoffe:	6,9 g
Eiweiß:	54 g
Salz:	1,9 g

Zubereitung

1. Zwiebel und Karotten schälen und in Würfel schneiden.

2. Rinderbraten mit Salz einreiben und in heißem Öl von allen Seiten anbraten. Zwiebeln und Karotten zufügen und mitbraten.

3. Topfinhalt KNORR Bouillon PUR in 1/4 Liter (250 ml) kochendes Wasser einrühren. Bouillon, Rotwein und Traubensaft zum Fleisch gießen. Pimentkörner mit dem flachen Messer etwas platt drücken und mit Pfefferkörnern und Nelken dazugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze 1 Stunde schmoren. Fleisch wenden und eine weitere 1/2 bis 1 Stunde schmoren.

4. Butter in einem kleinen Topf schmelzen, Maronen zugeben und darin dünsten. Zucker darüberstreuen und karamellisieren lassen. Nach Belieben mit Portwein ablöschen und durchschwenken.

5. Braten herausnehmen und in Backpapier gewickelt warm stellen. Bratenfond durch ein Sieb in einen kleineren Topf gießen. Gemüse leicht durch das Sieb drücken. Fond erhitzen und Saucenbinder nach gewünschter Saucenkonsistenz einrühren. Johannisbeergelee unterrühren und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu passen Kartoffelknödel und Rotkohl.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Kochzeit: 120 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