



Rinderschulter in Soße

Zutaten

für 4 Personen

- 1 kg Angus-Rinderschulter
- 2 große Zwiebeln
- Senf
- Salz, Pfeffer
- Rinderbrühe ca. 500 ml
- Mehl
- Rapsöl



Zubereitung

maximal. 2 Stunden

mittel

Das Fleisch in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, sanft klopfen, salzen und pfeffern. Eine Seite mit Senf bestreichen und die Scheiben stapeln. Das Fleisch darf nun eine Stunde ruhen.

Die Fleischscheiben von beiden Seiten in Mehl wenden. Öl in eine Pfanne geben, die gemehlten Scheiben von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend in einen Topf geben.

Nun die Zwiebelscheiben in den Bratrückständen vom Fleisch anbraten und zum Fleisch in den Topf geben.

Alles mit der Rinderbrühe aufgießen, sodass das Fleisch bedeckt ist.

Wenn es schnell gehen muss, kann das Fleisch nun im Schnellkochtopf ca. 30 Minuten geschmort werden. Aber Achtung! Angusfleisch ist kurz fasrig und zerfällt, wenn es zu lange gekocht wird.

Wenn Zeit ist, kann man die Fleischscheiben in aller Ruhe ca. eine Stunde bis eineinhalb Stunden im Topf schmoren lassen.

Dieses Rezept habe ich auf der Internetseite von top-rezepte.de gefunden. Von TopJulia.

Zum Schluss die Fleischscheiben aus dem Topf heben und warm stellen. Normalerweise ist die Soße durch das Mehl vom Fleisch ausreichend eingedickt, ansonsten kann sie mit Mehl und Wasser noch etwas eingedickt werden.

Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Zu diesem Gericht passen sehr gut Spätzle.

Wir wünschen einen guten Appetit!