

Rinderbraten in Glühweinsauce

Im Dezember darf es auch im Fleischerimbiss weihnachtlich duften. Portwein, Piment und Lebkuchengewürz geben der Soße des Rinderbratens den typischen saisonalen Geschmack. Nudeln als Beilage nehmen auch die letzten Soßenreste auf.

Zimt, Kardamom, Muskat, Nelken, Sternanis und Piment: Im Lebkuchen vereinen sich alle Gewürze, die die Adventszeit ausmachen. Diese Kombination an Düften und ein guter Portwein machen aus einem Rinderbraten ein saisonales Festessen.

Als Fleisch empfiehlt sich ein Teilstück aus dem Bug des Rindes (auch Schulter oder Rinderblatt genannt). Es eignet sich gut für ge-

Info

Der Portwein ist ein roter, seltener auch weißer Süßwein.

Er stammt aus der Region Alto Douro in Portugal.

Namensgebend ist die Hafenstadt Porto in die er nach seiner Produktion zur Reifung,

Lagerung und zum Vertrieb über den Douro flussabwärts verschifft wurde.

- 2 Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz
- ½ L Portwein
- Glühweingewürz
- 8 Pimentkörner
- 6 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter 1 Teefilter
- Küchengarn
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 300 g Walznudeln 4 mm

Zubereitung

Rindfleisch waschen, trocken tupfen, Sehnen und Fett entfernen. Fleisch mit Salz und Pfeffer rundum würzen. Gemüse waschen, schälen und würfeln.

In einem breiten Topf Butterschmalz erhitzen und Fleisch von allen Seiten zwei bis drei Minuten scharf anbraten. Gemüse zugeben und nochmals etwa drei Minuten mit

braten. Alles mit Portwein ablöschen. Gewürze in den Teefilter geben, mit Küchengarn verschließen und in den Portwein legen. Topf abgedeckt ein- einhalb bis zwei Stunden schmoren lassen.

Anschließend Schmorbraten und Teefilter aus der Sauce nehmen. Teefilter verwerfen. Sauce fein pürieren, anschließend durch ein Sieb passieren und mit Tomatenmark, Lebkuchengewürz, Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch zum warm halten bis zum Servieren wieder in die Sauce legen.

In der Zwischenzeit Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

Schmorbraten in Scheiben schneiden und mit Glühweinsauce und Nudeln servieren.

Noch ein Tipp: Preiselbeeren und Rotkraut passen dazu sehr gut.

www.alb-gold.de

schmorte Ragouts, Eintöpfe und Sauerbraten.

Die als Beilage empfohlenen Walznudeln von Alb-Gold, Trochtelfingen, sind vier Millimeter breit und gerillt, so dass die Sauce trotz der schmalen Nudel sehr gut haften bleibt. Die Nudeln aus Hartweizengrieß und frisch aufgeschlagenen Eiern stammen zu 100 Prozent aus deutscher Landwirtschaft. Die Kochzeit beträgt etwa neun Minuten.

Auf der Internet-Seite des Nudelherstellers gibt es weitere Rezepte, in der die Nudel die Haupt- oder Nebenrolle spielt.

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Rindfleisch (z.B. Bug)
- Salz, Pfeffer
- 2 Karotten
- 1 große Petersilienwurzel



Mit Rinderbraten in Glühweinsauce werden Kunden auf die bevorstehenden Festtage eingestimmt.

Alb-Gold