ADEG
Land aufs Herz.

Mostbraten mit Spätzle

Mostbraten mit Spätzle

Vorbereitungszeit
170 Min.

Schwierigkeit
fortgeschritten

4 Portionen
4 Portionen

laktosefrei
laktosefrei

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 150 g Karotten
- 150 g gelbe Rüben
- 150 g Sellerie
- 1 Stück Lauch
- 1 Stück Petersilienwurzel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kg Rindsschulter (Bug)
- Salz, Pfeffer
- 2 Esslöffel Öl
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 1 l Moste
- 250 ml Rindsuppe
- Schale von einer Orange und Zitrone
- Wacholderbeeren
- 1 Teelöffel Cayennepfeffer
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Thymianzweig
- 100 g gehackte Walnüsse
- 100 g Dörrpflaumen

Schritt 1

Zwiebel hacken, Suppengemüse waschen, schälen, würfeln, Knoblauch zerdrücken.

Schritt 2

Fleisch waschen, trockentupfen, von Haut befreien, mit Salz und Pfeffer einreiben.

Schritt 3

Im Öl rundum kurz anbraten und zur Seite stellen.

Schritt 4

Im gleichen Topf Zwiebel- und Gemüsewürfel mit Tomatenmarkt kurz anbraten.

Schritt 5

Mit Most und Rindsuppe ablöschen.

Schritt 6

Gewürze und geriebene Orangen- und Zitronenschale zufügen, aufkochen.

Schritt 7

Fleisch zugeben und zugedeckt im Rohr ca. 150 Minuten bei 140 Grad schmoren.

Schritt 8

Öfter wenden.

Schritt 9

Lorbeerblätter und Thymianzweig herausnehmen und warmstellen.

Schritt 10

Sauce pürieren, gehackte Nüsse und Dörrpflaumen zugeben.

Schritt 11

Speisestärke in kaltem Waasser verrühren, Sauce binden.

Schritt 12

Noch einmal aufkochen, Braten einlegen und 5 Minuten köcheln lassen.

Schritt 13

Dazu Spätzle servieren.

- 2 Esslöffel Speisestärke