

GESCHMORTE KUGEL

mit Met-Sauce



Foto: Clemens Klüver

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Rinderkugel
- Salz, Pfeffer
- Rapsöl
- zwei Hände voll Röstgemüse
- 2 El Tomatenmark
- 1 l Met, etwas Brühe
- Alter Balsamico
- Butter
- etwas Saure Sahne

Rezept:

Historisches Gasthaus Haddeby

Zubereitung:

Backofen auf 180°C vorheizen. Rinderkugel parieren, abbrausen, trockentupfen. Salzen, pfeffern und rundum scharf anbraten.

Fleisch aus der Pfanne nehmen, Fleischabschnitte und Röstgemüse dazugeben und mitrösten. Dann Tomatenmark dazugeben, kurz weiterrösten und mit Met ablöschen.

Das Fleisch wieder dazugeben, mit Brühe auffüllen und 3 Stunden bei 180°C schmoren.

Wenn das Fleisch weich ist, herausnehmen, die Soße durchpassieren und einduzieren, die Sauce dann mit Saurer Sahne, Balsamico, Salz, Pfeffer und Butter abschmecken.

Beilagen-Empfehlung: Holunder-Apfel-Chutney und Selleriepüree

