

Italienische Rezepte

Rinderbraten Milano

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Rind, Italien, Hauptspeisen, Braten

1	kg	Rindfleisch (Schwanzstück)	1	Essl. Essig
100	g	geräucherter Speck		Salz
1	Essl.	Mehl		Pfeffer
50	g	Butter		Piment
1		Zwiebel	200	ml Wein
		Kapern		Tomatenpüree
		Zitronenschale		Senf

Das Rindfleisch wird mit Öl bepinselt und an einem kalten Platz zwei Tage stehen gelassen.

Dann spickt man es gleichmäßig mit Speck, reibt mit Salz, Pfeffer und Piment ein und streut Mehl darauf. Nun wird das Fleisch in eine feuerfeste Form gelegt, übergiesst es mit heisser Butter und brät das Fleisch von beiden Seiten an.

Der Wein wird darauf gegossen, der Essig, die zerkleinerte Zwiebel, ein wenig Zitronenschale und ein Löffel Kapern zugegeben. Man dünstet zugedeckt weich und setzt hin und wieder ein wenig Wasser zu.

Der Bratensaft wird eingekocht und das Fleisch herausgenommen. Man rührt einen Löffel Tomatenpüree, einen kleinen Löffel Senf und ein wenig Mehl unter den Bratensaft und kocht kurz auf.

Fertig und lecker.