

Rindfleisch mit Kürbiskernöldressing

Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg	Rinderbraten
1 kg	Tomate(n) (Strauchtomaten)
1 Bund	Suppengrün
	Salz und Pfeffer
	Kürbiskernöl
1	Zwiebel
	Butterschmalz
	Rinderbrühe
	Balsamico
	Öl (Sonnenblumenöl)
	Essig (Rotweinessig)
	Sahne

Rezept:

Rindfleisch salzen und pfeffern, in einem Schmortopf scharf anbraten.

Die Hälfte der Tomaten vierteln und das Suppengrün dazugeben. Mit so viel Brühe aufgießen, dass das Gemüse bedeckt ist. Ca. 30 Minuten zugedeckt leise schmoren lassen.

Am besten am Vortag zubereiten.

Nun abkühlen lassen und in ca. 5-mm-dicke Scheiben schneiden. Auf einer Platte anrichten.

Aus dem Kürbiskernöl, Sonnenblumenöl, Balsamico und Rotweinessig mit Salz, Pfeffer und Sahne ein würziges Dressing rühren, evt. mit etwas Wasser verdünnen und über das Fleisch gießen. Ca. 1 Stunde marinieren lassen. Ist das Dressing zu dick, wird das Fleisch nicht richtig mariniert.

Zwiebeln in Ringe schneiden und über das Fleisch streuen. Restliche Tomaten vierteln und am Rand der Platte auf das Fleisch geben.

Als Beilage schmecken am besten Bratkartoffeln.

Winterlicher Schweinebraten

Zutaten für 6 Personen:

1500 g	Schweinebraten (Schinkenbraten, evtl. vom Wildschwein)
1 Bund	Suppengrün
1/2 Liter	Bier (Schwarzbier)
1/2 Liter	Fleischbrühe (Fond)
1	mittelgroße Zwiebel(n)
3 EL	Öl
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Senf
1 EL	Honig
2	Knoblauchzehe(n)
1	Orange(n)
1 TL	Paprikapulver
1/4 TL	Zimt
4	Gewürznelke(n)
4	Wacholderbeeren
4 Körner	Piment
1/2 TL	Salz
1/2 TL	Pfeffer 1 EL Essig

Rezept:

Den Schinkenbraten parieren, pfeffern, salzen und mit Senf einreiben. Das Öl erhitzen und den Braten darin rundum scharf anbraten.

Den Braten wieder aus dem Topf nehmen und das klein geschnittene Suppengemüse und die Zwiebel anbraten. Das Tomatenmark hinzufügen und mit dem Schwarzbier ablöschen. Den Knoblauch, die klein geschnittene Orange, den Honig und die Gewürze hinzufügen, umrühren und den Braten obendrauf legen.

Mit der Brühe auffüllen und das Ganze 1,5 Std. köcheln lassen. Den Braten schneiden, die Soße sieben und nach Belieben andicken und abschmecken.