



Elbweiderind Rezepte

Zutaten für 4 Personen:

ca. 1-1,2 kg Rinderbeinscheibe
Salz, Pfeffer
2 EL Senf
2 EL Tomatenmark
1 Zwiebel
wer mag 1-2 Knoblauchzehen
1 Zweig Thymian
3 EL Rapsöl
500 ml Rotwein
1 Pfund Möhren
1 Staudensellerie
ca. 500 g Champignons
1 Bund Petersilie

4 Geschmorte Beinscheiben vom Elbweiderind

Die Beinscheiben waschen, trocken tupfen und von der Hautseite her mit einem Messer etwas einschneiden. Das Fleisch salzen und pfeffern, mit Senf und Tomatenmark bestreichen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Thymian waschen und trocken schütteln.

Das Öl in einem Schmortopf erhitzen, das Fleisch darin portionsweise auf beiden Seiten anbraten, bis es braun ist. Herausnehmen und warm stellen. Zwiebel und ggfls. Knoblauch im Bratfett kurz andünsten, mit Wein aufgießen. Fleisch und Thymian zugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 90 min. garen.

Die Möhren putzen, schälen, längs halbieren und in Stücke schneiden. Den Staudensellerie waschen, putzen und in ca. 1-2 cm Stücke schneiden. Die Pilze halbieren oder in Scheiben schneiden.

Möhren und Staudensellerie zum Fleisch geben und ca. 15 min. schmoren. Die Pilze zugeben und ca. 15 min. schmoren. Zwischendurch bei Bedarf etwas heißes Wasser dazugeben.

Das Fleisch herausnehmen, man kann es vom Knochen lösen und klein schneiden oder in Scheiben belassen. Petersilie klein hacken und unter das Gemüse (bzw. klein geschnittene Fleisch) rühren. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack nachwürzen.



Hereford Elbweiderind
Graditz