

Sonntag

Rinderbraten in Apfelwein mit neuen Kartoffeln

5 Karotten	schälen und in Scheiben schneiden
8 kleine neue Kartoffeln	waschen und halbieren
4 Zwiebeln	in Ringe schneiden
100g Schinkenspeck	würfeln
1 Bund Petersilie	klein hacken
1,5kg Rinderkeule	mit
Salz	und
Pfeffer	würzen. In einem Schmortopf den Schinkenspeck ohne Fett auslassen und wieder herausnehmen und bei Seite stellen. Das Rindfleisch in dem Speckfett von allen Seiten kräftig anbraten, herausnehmen und ebenfalls bei Seite stellen. Nun die Zwiebeln hinein geben und goldbraun anrösten, mit
300ml Apfelwein	ablöschen. Das Fleisch wieder hinein legen, die Petersilie und
1 Lorbeerblatt	dazu geben, den Deckel auflegen und den Rinderbraten bei mittlerer Hitze für 2,5 Stunden schmoren lassen. Danach die Karotten, die Kartoffeln und den Speck dazu geben und das Ganze nochmals für ca. 30 Minuten schmoren lassen, bis das Gemüse gar ist. Mit einer Schaumkelle alles aus der Sauce herausnehmen. Das Lorbeerblatt entfernen.
1 EL brauner Saucenbinder	hinein rühren. Mit
Salz	und
Pfeffer	abschmecken, den Rinderbraten in Scheiben schneiden und zusammen mit der Sauce und dem Gemüse servieren.