

— BALSAMICO-BRATEN —

Zutaten für 6 Personen

1,2 kg Rinderschulter ohne Knochen, 10 g getrocknete Steinpilze,
1/2 l Fleischbrühe, 3 EL Olivenöl, 2 große Zwiebeln,
300 g Champignons, 3 Knoblauchzehen, 1 Zweig frischer Rosmarin,
75 ml Balsamico-Essig, 1 EL Zucker, 1/2 Bund Petersilie,
grobes Salz, schwarzer Pfeffer

Steinpilze in Brühe aufkochen. Vom Herd nehmen, 10 Min. ziehen lassen. Inzwischen Zwiebeln achteln, Champignons putzen, halbieren. Knoblauch in Scheiben schneiden, Rosmarin hacken. Steinpilze mit Schaumlöffel aus der Brühe heben, klein schneiden, zur Seite stellen. Brühe durch ein feines Sieb gießen. Backofen auf 180 (Umluft 160) Grad vorheizen. Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben, in 2 EL Öl in einem Bräter kräftig anbraten. Herausheben, zur Seite stellen. Restliches Öl in den Bräter gießen, Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin darin unter Rühren 5-7 Min. dünsten. Fleisch mit Steinpilzen, Brühe, Essig und Zucker dazugeben, aufkochen. Zugedeckt in den Ofen schieben. Nach 2 Stunden Petersilie hacken, mit den Champignons zum Fleisch geben. Nach 2 ½ bis 3 Stunden, wenn das Fleisch weich ist, Fleisch und Pilze herausnehmen und warm halten. Sauce auf dem Herd bei starker Hitze einkochen. Fleisch aufschneiden, mit Pilzen und Sauce anrichten.

Beilage: Nudeln, Rosmarin-Kartoffeln, Rosmarin-Kroketten