Rezepte vom Kastensee

a la Christina Tristl

SCHNELLER RINDERBRATEN

- für 4 Personen -

Zutaten:

- 1 kg Rinderbraten
- 2-3 Zehen Knoblauch
- 1-2 Zwiebeln
- 0,2 l Rotwein geht auch ohne
- 0,4 l Wasser ohne Rotwein etwas mehr
- 1 Paprika
- 1-2 TL Tomatenmark
- Salz und Pfeffer oder auch etwas Chili

Zubereitung:

Das Fleisch in Butterschmalz anbraten. Dann Knoblauch, Zwiebel und Paprika grob schneiden, zum Fleisch geben und mit anbraten, anschließend Tomatenmark zugeben und kurz mit anbraten. Anschließend aufgießen, wer mag zuerst mit dem Rotwein. Anschließend im Dampfdrucktopf, je nach Angabe fertig stellen. Ohne Dampfdrucktopf liegt die Garzeit bei ca. 1,5 Std. Wenn das Fleisch gar ist, heraus nehmen die Soße pürieren. Dazu schmecken Nudeln, Salat oder Gemüse nach Geschmack.