

Balsamicobraten

2 EL	Butter
800 g	Rindfleisch (Schulter)
1 EL	Mehl
1 große	Zwiebel(n), geviertelt
100 ml	Balsamico
200 ml	Fleischbrühe
300 ml	Sahne
	Salz und Pfeffer

Fleisch mit dem Mehl bestäuben, die Butter erhitzen, das Fleisch mit den Zwiebeln auf allen Seiten gut anbraten. Dabei darauf achten, dass die Zwiebeln nicht zu dunkel werden. Den Essig dazugießen und vollständig verdampfen lassen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer bestreuen. Zuerst die Fleischbrühe, dann die Sahne dazugießen. Einen gut schließenden Deckel aufsetzen, Hitze reduzieren und etwa 3 Stunden schmoren. Nach Ende der Garzeit das Fleisch in Stücke schneiden und mit der schön gebundenen Sauce servieren.

