



Omas Rindfleisch süß-sauer

Zutaten für 2 Portionen

750 g Wörlein's flache Schulter
vom Rind

2 EL Öl
1 kleine Zwiebel gewürfelt
3 EL Zucker
2 EL Mehl
1 Liter Wasser
3 Stück Lorbeerblätter
6 Stück Wacholderbeeren
1 Stück Pfefferkorn
3 EL Essig
1 EL Soßenpulver braun
2 ½ TL Salz

Zubereitung

Rindfleisch in Suppenbrühe
kochen (ca. 1 1/2 Std)

abkühlen lassen

die Zwiebelwürfel in Öl bräunen
Zucker dazu karamellisieren lassen,
Mehl leicht bräunen lassen,
Wasser und die Gewürze dazu

das Ganze ca. ½ Stunden köcheln
lassen

Die Soße durch ein Haarsieb

1 EL Soßenbinder dunkel

mit dem Soßenbinder etwas
andicken

Die Soße mit Zucker und Salz abschmecken wenn nötig

500g Rindfleisch gekocht in kleine Würfel geschnitten in der fertigen
Soße erwärmen

Dazu passen Nudeln, Kartoffeln oder Semmelknödelchen

Guten Appetit