

Bürgermeisterstück aus dem Römertopf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

750 gr Rindfleisch (Bürgermeisterstück aus der Keule geschnitten), Suppengrün, 2 Zweige Rosmarin, 3 Zweige Thymian, 125 ml trockener Rotwein, 250 ml Rinderfond, Fett zum Anbraten, Salz.

Die Vorbereitungen:

Römertopf 10 Minuten wässern.

Suppengrün putzen und zerkleinern.

Die Zubereitung:

Das Fleisch rundum würzen, scharf im Bratfett von allen Seiten anbraten.

In den gewässerten Römertopf legen, das Suppengrün drumherum verteilen. Die Rosmarin- und Thymianzweige zugeben, Rotwein und Rinderfond angießen.

Römertopf schließen und bei 180° Ober/Unterhitze in den kalten!!! Backofen stellen.

Nach 2-3 Stunden den Braten aus dem Topf nehmen und ruhen lassen. Den Bratsud durch ein Sieb in einen Topf gießen, evtl. mit Wasser bis zur gewünschten Soßenmenge auffüllen und mit der angerührten Speisestärke sämig abbinden. Das Fleisch in Scheiben schneiden und in der Soße erhitzen.

Guten Appetit