



Schwabes

Rezeptideen

Gewürzbraten

Zutaten für vier Personen:

- 1000 g Rindfleisch (Schulter oder Nuss)
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Karotten
- 2 dünne Lauchstangen
- 1 dicke Zwiebel
- 100 g Butterschmalz
- 1 kleines Glas Branntwein
- **Schwabes Bunter Pfeffer**

Zubereitung:

Lassen Sie den Butterschmalz in einer Pfanne heiß werden und braten Sie das Fleisch von allen Seiten scharf an.

Das Fleisch herausnehmen und 30 Minuten ruhen lassen.

Jetzt mit **Schwabes Buntem Pfeffer** einreiben, bis der Braten rundum bedeckt ist, dann nochmals 30 min. ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Karotten, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch, schälen und grob würfeln. Im Fett vom Fleisch anbraten, den Branntwein angießen und mit ca. Liter Wasser auffüllen.

Das gewürzte Fleisch hinzugeben und 1,5 - 2 Stunden langsam schmoren lassen, am besten bei zugedecktem Topf.

Danach können Sie das überschüssige Fett von der Soße nehmen und die Soße nach Belieben abbinden und ggf. nachwürzen.

Dazu passen am besten Salzkartoffeln und grüne Bohnen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!