

Unser
Genusstipp
für Sie*

Flechtsig

Verantwortungsvoll genießen.



Kamen

Oststraße 17
59174 Kamen
02307 102 85

Bergkamen

Schulstraße 48
59192 Bergkamen
02307 60613

* Rezept exklusiv
von Meas Cucina,
Schwerte

Rinderhüftbraten mit Schokoladen-Cranberrysoße //

Für 4 bis 6 Portionen

1,3 kg Rinderhüfte am Stück, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle,
1 Bund Suppengrün, 2 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, 30 g Ingwer,
Rosmarin, 5 frische Lorbeerblätter, Pfeffer, 1 Flasche guter Rotwein,
800 ml Rinderfond, Rohrzucker, 1 handvoll Cranberries, ca. 50 g
gute Bitterschokolade (70 %) gerieben, ca. 2 EL Balsamicoessig,
Butterschmalz zum Anbraten

Rindfleisch pfeffern und salzen und in Butterschmalz ringsherum
gut anbraten. Und zur Seite stellen. Geschnittenes Suppengemüse
und gewürfelte Zwiebeln, Knoblauch weiter darin anbraten und
kräftig rösten. Mit dem Rotwein aufgießen, Bratensatz loskochen
und alles über das Fleisch geben (gut in einem Gefrierbeutel).
Über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Am nächsten Tag: Fleisch gut abtropfen lassen und trockentupfen.
Gemüse auffangen. Ein Drittel davon mit dem Fleisch und Kräuter
in Alufolie packen und im vorgeheiztem Backofen bei 180 °C,
2. Schiene von unten ca. 40 min garen. Restliches Gemüse nochmals
kräftig anbraten und mit der Marinade und dem Fond auffüllen
und einkochen lassen. Absieben und Cranberries zugeben, noch-
mals einkochen lassen. Soße mit der geriebenen Schokolade, etwas
Zucker, Salz und Balsamico abschmecken. Fleisch aus dem Ofen
nehmen und noch 10 min eingepackt ruhen lassen.

Mit Süßkartoffel-Erdnussstampf und karamelierten Dattel-
tomaten servieren.

verantwortungsvoll-genießen.de

UNSER ANSPRUCH FÜR IHREN GENUSS

Beste Beratung für Ihren Genuss.



Wir wissen, worüber wir reden, denn wir beschäftigen ausschließlich gelernte Fachkräfte. Unser Verkaufsteam hat ein offenes Ohr für Ihre Wünsche und kennt die richtigen Tipps, damit Ihr Braten garantiert gelingt. Sprechen Sie uns einfach an.