



Rinderbraten – Hausrezept

- | | |
|---------------------------|-----------------------------------------------------|
| 1 kg Rinderbraten (Keule) | Fleisch würzen, scharf anbraten. Zwiebeln und |
| 2 Karotte(n) | Karotten in Würfel schneiden und zugeben. Alles gut |
| 1 Zwiebel(n) | anbräunen, aufgießen und fertig garen. Zum Schluss |
| 40 g Fett | mit Stärkemehl binden und mit Salz und Pfeffer |
| Salz und Pfeffer | abschmecken. Je nach Bedarf auch noch einen Schuss |
| Wasser oder Brühe | Sahne zugeben |
| Stärkemehl | |
| evtl. Sahne | |

Guten Appetit wünscht Ihre
Metzgerei Binder