

aus der Otto Gourmet Küche

## Rinderschmorbraten

mit Backpflaumen & Ahornsirup

Personen: 4 | Kategorie: Rind | Zeit: ca. 2 Stunden



### Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1/2 Bund Suppengrün
- 1 kg Schmorbraten vom Rind, z. B. US Beef Rinderbraten aus der Keule, Art. [1794](#)
- 2 EL Olivenöl
- 500 ml helles Bier
- 125 ml Fleischfond
- 10 g getrocknete Steinpilze
- 1 Lorbeerblatt
- 80 g Trockenpflaumen
- 2 EL Sojasauce
- 150 ml (210 g) Ahornsirup aus Kanada
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

1. Zwiebel schälen und grob zerkleinern. Suppengrün putzen, waschen und grob zerkleinern. Fleisch in 1 Esslöffel heißem Olivenöl in einem Schmortopf von allen Seiten anbraten. Zwiebel und Suppengrün zum Fleisch geben, kurz mitbraten, dann mit Bier und Fond ablöschen. Steinpilze und Lorbeerblatt zugeben und zugedeckt ca. 1,5 Stunden bei kleiner bis mittlere Hitze schmoren lassen.
2. Fleisch aus dem Fond heben, warmhalten. Lorbeerblatt aus dem Schmorfond entfernen, die Hälfte der Trockenpflaumen in den Fond geben und alles sehr fein pürieren. Mit Sojasauce und 50 ml Ahornsirup abschmecken, die restlichen Trockenpflaumen zugeben und in der Sauce erwärmen.
3. Restliches Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Fleisch darin kurz anbraten und mit dem restlichen Ahornsirup übergießen. Unter Wenden leicht karamellisieren lassen, dann das Fleisch aufschneiden und mit der Sauce übergießen.
4. **Tipp:** Dazu passen Gnocchi und Spitzkohlgemüse oder gestovter Wirsing.

Das Fleisch kann man auch ohne Bier nur mit Fleischfond schmoren.

**Guten Appetit!**