



## Geschmorte Beinscheiben (6 Pers.)



### Zutaten

2 kg Beinscheiben vom Deichrind

8 frische Tomaten

3 Zwiebeln

2 Möhren

100 g frischer Sellerie

2 Knoblauchzehen

250 ml trockener Weißwein

250 ml Wasser

Olivenöl

Zitronenzesten

Rosmarinzweige

Thymian

Salbei

Lorbeerblätter

Salz und Pfeffer

### Zubereitung

1. Beinscheiben kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Öl im Bräter erhitzen und Fleisch darin scharf von beiden Seiten anbraten.

3. Tomaten und Zwiebeln in grobe Würfel schneiden und mit im Bräter schmoren lassen.

4. Möhren und Sellerie klein schneiden, Knoblauch in Scheiben schneiden. In den Bräter geben.

5. Hat sich im Bräter ein kräftiger Bodensatz gebildet? – Dann mit Weißwein ablöschen, kurz aufkochen und Wasser zugeben.

6. Jetzt die Zitronenzesten und Kräuter hinzufügen.

Bräter verschließen und bei 180° (Umluft 160°) für 100-120 Minuten in den Backofen geben.

Für die Soße Kräuter und Fleisch aus dem Bräter nehmen und die Flüssigkeit mit Gemüse pürieren. Anschließend mit Salz abschmecken.

Lecker dazu: Kartoffelstampf aus Süßkartoffeln.

### DEICHRIND

Familie Brümmer  
Sophie-Magdalenen Koog 20  
25821 Reußenköge

Telefon: 04671.1439  
Fax: 04671.930029  
info@deichrind.de

[www.deichrind.de](http://www.deichrind.de)

