



Pulled Beef (6 Pers.)



Zutaten

1,2 kg Rinderbraten vom Deichrind

3 Zwiebeln

3 Tomaten

150 ml Rinderbrühe

1 EL Gewürzmischung

(BBQ- oder Steakgewürz)

1 EL Balsamico, dunkel

Salz und Pfeffer

Honig

Zubereitung

1. Zwiebeln und Tomaten in Scheiben schneiden und in den Bräter geben (verteilen).
2. Rinderbrühe darüber gießen.
3. Braten von allen Seiten mit BBQ-Gewürz einreiben.
4. Fleisch ebenfalls in den Topf geben und gleichmäßig mit Balsamico beträufeln.
5. Bei 200°C Ober- und Unterhitze mind. 3-4 Stunden (bis der Braten fast zerfällt) schmoren.

Fleisch vorsichtig herausheben und in eine flache Schüssel legen. Alles mit zwei Gabeln entlang der Faserung zerrupfen; erst grob, dann fein.

Das entstandene „Pulled Beef“ wieder zurück in die Schmorflüssigkeit geben. Zuletzt mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Honig abschmecken.

Bis zum Servieren auf niedrigster Stufe warmhalten.

Im Brötchen mit z.B. Sauerkraut, Salat und eurer Lieblingssauce anrichten.

DEICHRIND

Familie Brümmer
Sophie-Magdalenen Koog 20
25821 Reußenköge

Telefon: 04671.1439
Fax: 04671.930029
info@deichrind.de

www.deichrind.de

