



14. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

Altbärlis Glühweinbraten

Zutaten:

1 kg Rinderbraten
½ l Wein (Glühwein)
2 Zwiebeln
Salz
Thymian
2 EL Preiselbeeren
150 ml süße Sahne
Pfeffer, ganz
Piment, ganz
Wacholderbeeren
Rosmarin
Lorbeerblätter
Öl

Zubereitung:

Salz, Pfeffer, Piment, Wacholder, Rosmarin, Lorbeer und Thymian in einem Mörser fein zermahlen und damit das Fleisch einreiben (man kann auch Wildgewürz verwenden).

Das Fleisch in etwas Öl anbraten und dann den Glühwein und die Zwiebeln zugeben.

Etwa 1,5-2 Stunden bei kleiner Hitze weiterschmoren lassen.

Zum Schluss 1-2 EL Preiselbeeren zugeben und die Sauce dann noch mit etwas Salz und Sahne abschmecken.

N.N.