



**Obst- und Waldfrüchtegroßhandel  
Import - Export von Industrie-Rohwaren**

*Zertifiziert nach IFS, BRC, ISO 9001 und BIO*

FRITZ OSWALD GMBH  
Maierhof 48  
A-8443 Gleinstätten  
Tel: +43 3457 2237, Fax: Dw 78  
office@obst-oswald.at  
www.obst-oswald.at

## Rinderschmorbraten mit Kräuterseitlingen

Zutaten:

1,5 kg Rinderbraten (aus der Schulter)	6 Pfefferkörner
Salz	2 Lorbeerblätter
Pfeffer	400 g breite Bandnudeln
1 TL Thymian	400 g Eringi-Kräuterseitlinge
2 Zwiebeln	30 g Butter
2 Möhren	1 kleine Zwiebel
1 kleines Stück Knollensellerie	1 Knoblauchzehe
1 Stück Lauch	1/8 l Rotwein
5 EL Öl	100 g Sauerrahm
1/2 l Fleischbrühe	Saucenbinder
4 Nelken	

Das Fleisch mit kaltem Wasser abbrausen und trocken tupfen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Thymian einreiben. Das Gemüse putzen, waschen und grob zerkleinern. Öl in einem Bräter erhitzen, das Fleisch hinein legen und von allen Seiten scharf anbraten. Gemüse zugeben und etwas andünsten lassen. Mit Fleischbrühe aufgießen, Nelken, Pfefferkörner und Lorbeerblätter zugeben und alles zugedeckt etwa 2 Stunden bei 200 °C im vorgeheizten Backofen schmoren lassen, dabei mehrmals wenden. Die Nudeln nach Packungsaufschrift zubereiten. Die Pilze putzen, waschen, gut abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Die Pilze in heißer Butter kurz andünsten. Zwiebel und Knoblauch zugeben und einige Minuten weiter braten. Mit Pfeffer und Salz würzen und warm stellen. Den Rinderbraten aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Den Bratfond durch ein Haarsieb in eine Kasserolle gießen, den Wein und den cremig gerührten Sauerrahm zugeben und die Sauce etwas einkochen lassen, dabei etwas Saucenbinder zugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Braten in Scheiben schneiden und mit Pilzen, Nudeln und Sauce servieren.