



Familie Stark

Burgstrasse 12

91790 Bechthal

Tel: 09147-623

Fax: 09147-940567

Mail: [info@galloway-bechthal.de](mailto:info@galloway-bechthal.de)

## **Geschmorter Galloway-Braten**

Zutaten für 6 Personen

- ca 1-1.5 kg Galloway Bratenstücke
- Salz
- 2 El Butterschmalz
- 3 Zwiebeln 1 Karotte
- ¼ Sellerieknolle ½ Lauchstange
- 2 El Tomatenmark
- 2 Flaschen guten Rotwein
- 3 frische Tomaten 3 Lorbeerblätter
- 30 Schalotten
- nach Geschmack: ½ Bund Rosmarin
- Pfeffer aus der Mühle

Den Backofen auf 180 C (Umluft) vorheizen. Die Rindfleischstücke Salzen und in einem Bräter in 1 El Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Herausnehmen und beiseite legen. Zwiebeln, Karotte, Sellerie und Lauch schälen bzw. putzen und grob in Würfel schneiden. In den Bräter geben und anbraten. Tomatenmark hinzufügen, kräftig verrühren und ebenfalls braten. Mit dem Rotwein auffüllen und aufkochen. Die Tomaten waschen, halbieren und zusammen mit dem Fleisch, 1 Prise Salz und den Lorbeerblättern wieder in den Bräter geben. Das Fleisch sollte mit Schmorfond großzügig bedeckt sein, falls nötig, noch etwas Wasser hinzufügen und erneut kochen.

Den Braten im Ofen zugedeckt je nach Größe ca. 2,5-3 Stunden bei 150 C ganz behutsam garen lassen, dann wird er butterweich.

Das fertige Fleisch aus dem Schmorfond nehmen. Die Soße in einen Topf geben und aufkochen, falls nötig, noch etwas einkochen lassen. Mit dem Pürierstab fein mixen und evtl. durch ein Sieb gießen.

Die Schalotten schälen. Rosmarin waschen und trockenschütteln, die Nadeln abzupfen und fein hacken. Die g Schalotten im restlichen Butterschmalz anbraten, mit der Sauce auffüllen und 30 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin verfeinern. Das Fleisch schneiden in die Sauce mit den Schalotten hineinlegen und noch kurz im Ofen ziehen lassen.