



Pot Roast

- **Küche:**Amerikanisch
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 3:000 h
- **Fertig in** 3:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '190', 'cook_time' : '3:000 h', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Der einfache amerikanische Schmorbraten, unaufwendig, kocht sich fast von selbst

Zutaten

- 1,2 kg marmoriert, durchzogener Rinderbraten (Bugstück oder aus der Keule)
- 2 große Zwiebeln, grob gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, geschält, angedrückt
- 0,5 l Rinderfond
- 425 g Tomaten/Dose, gehackt
- 2 El brauner Zucker
- 1 El scharfer Senf
- 60 ml Zitronensaft
- 60 g Ketchup
- 60 ml Apfelessig
- 1 El Worcester-Sauce
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 150 ° C vorheizen und die Zwiebeln mit dem braunen Zucker in einen ausreichend großen Bräter (mit Deckel) geben.

Schritt2

Das Fleisch mit der Knoblauchzehe und dem Senf einreiben, salzen, pfeffern, auf die Zwiebeln setzen.

Schritt3

Den Rinderfond aufgießen und zunächst für ca. 90 min. in den Backofen schieben. Zwischendurch immer wieder begießen.

Schritt4

Danach alle weiteren Zutaten zufügen, weitere 1-3 Stunden (Je nach Fleischqualität) schmoren.

Schritt5

Danach prüfen, das Fleisch sollte sehr schön weich und dabei saftig sein.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

In dünnen Scheiben geschnitten anrichten, mit etwas Sauce überziehen, den großen Rest extra reichen.

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** Hauptgericht, unaufwendig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pot-roast/>