

# SCHULTERBRATEN VOM SCHWEIZER WEIDERIND MIT KARTOFFELSTOCK

## Zutaten für 8 Portionen

2 EL Bratcrème  
1,6 kg Schweizer Weiderind Schulterbraten  
2-3 Markbeine  
2 EL Mehl  
2 Zwiebeln, geviertelt  
500 g Wurzelgemüse  
1 dl Balsamico  
Salz  
4 dl Rinderbouillon  
2 dl Vollrahm  
Pfeffer frisch gemahlen

In einem Topf die Butter erhitzen. Den Schulterbraten mit Mehl bestäuben, zusammen mit dem Wurzelgemüse und den Zwiebeln anbraten. Den Balsamico dazu geben und reduzieren. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Rinderbouillon und Rahm begeben. Einen Deckel aufsetzen, Hitze reduzieren und 3 Stunden schmoren. Dazu passt ein sämiger Kartoffelstock.



Das abgebildete Anrichtegerchirr stammt aus Privatbesitz