

USA – Land der Cowboys

Pulled Beef



Menge für 4 Personen

Zutaten

1 kg Rinderbrust
2 Bund Thymian
2 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
2 Lorbeerblätter
2 EL Kreuzkümmel
75 ml Weisswein
1 TL Tomatenmark
Salz und Zucker



Zubereitung

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken und Thymian dazu geben. Lorbeerblätter, Kreuzkümmel, Salz und Zucker dazu mischen und mit etwas Weisswein zu einer Marinade verarbeiten. Rinderbrust mit der Marinade einmassieren und mit Frischhaltefolie über Nacht marinieren lassen. Im Backofen bei 130 °C mit dem restlichen Weisswein langsam schmoren lassen, etwa 8 bis 9 Stunden, bis sich das Fleisch mit einer Gabel leicht schneiden lässt. Für die Sauce, den Bratenfond mit 1 TL Tomatenmark vermischen und etwas Zucker dazugeben und reduzieren. Zum Servieren, das Pulled Beef zwischen zwei getoastete Brothälften klemmen.

Folgende Zutaten enthalten folgende Allergene:
Pulled Beef, Weisswein (Sulfite)