

## Geschmorte Rinderbeinscheiben

(für 4 Personen)

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
4 Rinderbeinscheiben	Die <b>Beinscheiben</b> aus dem Kühlschrank nehmen, waschen und gut trockentupfen. Fettrand an mehreren Stellen einschneiden, damit sich die Scheiben später nicht einrollen!
Salz Pfeffer Paprika, mild	Mit <b>Salz, Pfeffer</b> und <b>mildem Paprika</b> würzen und bereitstellen. Backofen auf 160 Grad vorheizen.
2 Zwiebeln	<b>Zwiebel</b> schälen und achteln.
Butterschmalz	In einem großen Bräter <b>Butterschmalz</b> erhitzen und darin die Beinscheiben auf beiden Seiten gut anbraten, dann herausnehmen.
100ml Balsamicoessig	Im Bräter die Zwiebeln andünsten, Beinscheiben wieder dazugeben und mit <b>Balsamicoessig</b> ablöschen, kurz einkochen lassen.
250ml tr. Rotwein 1 EL Sojasauce 1 EL Zucker	Dann <b>Rotwein, Zucker</b> und <b>Sojasauce</b> zugeben. Gut einkochen lassen.
1l Rinderbrühe	<b>Rinderbrühe</b> ansetzen und soviel in den Bräter geben, bis die Beinscheiben bedeckt sind.  Im Backofen bei 160 Grad 1,5-2h schmoren. Alle 25-30 Minuten herausnehmen und etwas <b>Brühe</b> nachgießen.
150ml Sahne Speisestärke	Die Beinscheiben herausnehmen und zur Seite stellen. Derweil die Sauce mit <b>Sahne</b> aufkochen und ggf. mit etwas <b>in kaltem Wasser gelöste Speisestärke</b> binden. Sauce abschmecken (! hat schon viel Geschmack!) und die Beinscheiben anrichten.