

Zwiebelbraten aus dem Slowcooker

Zutaten für 6 Personen:

1,2 kg Rinderbraten
1 kg Zwiebeln
2 EL Alba-Öl
1 Knoblauchzehe
20 g getrocknete Steinpilze
100 ml Rotwein
Pfeffer & Salz
4 Salbeiblätter

Zubereitung:

Die getrockneten Steinpilze in 100 ml Wasser einweichen. Die Zwiebeln pellen und in Ringe schneiden. Den Knoblauch pressen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum scharf anbraten. Das Fleisch in den Slowcooker geben und mit Pfeffer und Salz würzen.

In dem Bratenfett nun die Zwiebeln anbraten. Den Knoblauch dazugeben und alles einmal gut vermengen und ebenfalls in den Slowcooker geben.

Den Wein und die Steinpilze mit dem Einweichwasser in den Slowcooker gießen, die Salbeiblätter oben auf legen und alles kräftig mit Pfeffer und Salz würzen.

Den Zwiebelbraten auf Stufe LOW 10 bis 11 (auf Stufe HIGH 5 bis 6) Stunden garen.

Den Braten aus dem Slowcooker nehmen und in Alufolie einwickeln (damit er heiß bleibt). Die Sauce mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun den Zwiebelbraten in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.