



## Rinderbraten mit grünem Pfeffer

Für 6 Personen

1 kg Rinderbraten

Salz, Pfeffer

1 Zwiebel

Für die Soße:

Soßenbinder

2 EL

grüne Pfefferkörner  
aus dem Glas

In einem Bratentopf Bratfett erhitzen.

Rinderbraten mit einem Küchentuch trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Braten von allen Seiten anbraten. Mit ca. 1/4 l Wasser ablöschen u. die geschälte Zwiebel zugeben. Den Deckel auflegen und bei schwacher Hitze ca. 2 Std. garen lassen. Den Braten herausnehmen und warm stellen. Die Bratflüssigkeit mit Soßenbinder binden. Die Pfefferkörner zugeben und die Soße mit Sherry oder Weinbrand und Gewürzen abschmecken.

**Tipp:** Dazu passen frische Salate oder Gemüse der Saison.



### Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt [www.landservice.de](http://www.landservice.de).

Echt. Näher. Dran!

