



Rinderbraten mit karamellisiertem Gemüse

Zutaten

- 50 g Frühstücksspeck
- 500 g Rinderbraten, Hüftstück
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 375 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Ungarisches Gulasch
- 150 g rote Paprikaschoten
- 150 g gelbe Paprikaschoten
- 150 g Zuckerschoten
- 20 g Butter
- 2 TL Puderzucker
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Unter-/Oberhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Frühstücksspeck in Würfel schneiden. Rinderbraten waschen, trocken tupfen. THOMY Reines Sonnenblumenöl in einem Bräter heiß werden lassen. Rinderbraten darin anbraten, dann herausnehmen. Frühstücksspeckwürfel zugeben und darin anbraten. Wasser zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Fix für Ungarisches Gulasch einrühren und aufkochen. Fleisch wieder zufügen und im Backofen ohne Deckel ca. 80 Minuten schmoren. Den Braten einmal wenden.
3. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Zuckerschoten putzen und waschen. In einer Pfanne Butter heiß werden lassen. Paprikawürfel und Zuckerschoten darin anbraten. Puderzucker darüber streuen und unter Rühren karamellisieren. Mit Pfeffer abschmecken.
4. Den Braten in Scheiben schneiden und auf einer vorgewärmten Platte mit dem Gemüse anrichten. Die Soße dazu servieren. Dazu schmeckt Maggi Kartoffel-Püree.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	21 g
Energie	438 kcal
Fett	19 g
Protein	43 g

🕒 105 Minuten

⊕ 3 Portionen