Nackenbraten in dunkler Sauce mit Basmati-Reis

Hier ein Rezept für einen leckeren Nackenbraten, den ich in Rotwein 3 1/2 Stunden schmore.

Ich habe einen Teil des Bratens vor einigen Tagen schon einmal auf die gleiche Weise zubereitet, dabei aber mit Pasta als Beilage. Da das Gericht sehr gut gelungen war, teile ich das Rezept hier aber mit Reis als Beilage nochmals mit.

Der Braten gelingt erwartungsgemäß sehr gut, und man braucht kein Messer, um das Fleisch zu zerteilen.

Leider hat die lange Schmorzeit und das weichgeschmorte Fleisch auch einen Nachteil: Man kann den Braten nicht mehr richtig in Scheiben schneiden und schön anrichten, da er einfach zu sehr zerfällt.

Dazu leckere Basmati-Reis als Beilage.

Und die Sauce mit Tomatenmark, Rotwein und Gewürzen gelingt natürlich hervorragend.

[amd-zlrecipe-recipe:1116]