

Pferde-Roastbeef mit grünem Spargel



Mit leckerer, dunkler Bratensauce

Ein einfaches Rezept. Mit drei Hauptzutaten.

Da ist einmal das leckere Pferde-Roastbeef, das mehrere Stunden geschmort wird und dann butterweich ist.

Und zwar in einer selbst zubereiteten und portionsweise eingefrorenen Bratensauce.

Als Beilage gibt es frischen, grünen Spargel, den man ja nicht schälen muss und der daher sehr einfach in der Zubereitung ist.

Alles in allem also recht einfach und überschaubar. Nur das Schmoren dauert eben seine Zeit.

Aber man erhält ein sehr wohlschmeckendes Gericht.

Für 2 Personen:

- 800 g Pferde-Roastbeef
- 400 ml Bratenfond
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 1 kg grüner Spargel (2 Bund à 500 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 2 ½ Stdn.



Mit frischem, grünem Spargel

Braten auf allen Seiten mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Zwiebel und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Braten darin auf allen Seiten einige Zeit kross anbraten.

Mit der Kochzange herausnehmen.

Zwiebel und Knoblauch im Öl glasig dünsten.

Braten wieder dazugeben.

Mit dem Fond ablöschen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2,5 Stdn. schmoren lassen.

20 Minuten vor Ende der Garzeit Spargel putzen.

Wasser in einem sehr großen Topf erhitzen und Spargel im Ganzen darin 12 Minuten garen.

Herausnehmen, auf zwei große Teller verteilen und salzen.

Sauce abschmecken.

Braten aus dem Topf nehmen, auf ein Schneidebrett geben, tranchieren und die Scheiben auf die beiden Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!