Majoranfleisch

Das Majoranfleisch ist ein köstliches Rindfleischgericht. Das delikate Rezept ist eine wunderbare Speise.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

1 kg	Rindfleisch (Schulterscherzel)
3 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
1 Stk.	Knoblauchzehe
50 ml	Öl
1 EL	Majoran (getrocknet)
250 ml	Rindsuppe
150 g	Sauerrahm
20 g	Mehl
	Salz und Pfeffer
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Schuss	Weißweinessig
1 Handvoll	Majoran (frisch)

Zubereitung

1. Für das **Majoranfleisch** die Zwiebel schälen und zerhacken. Die Knoblauchzehe schälen und zerkleinern. Das Rindfleisch quer zur Faser in Scheiben, und danach in 3x3 cm große Stücke schneiden.

2. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln goldbraun rösten. Mit Weißweinessig ablöschen. Das Fleisch, Knoblauch, Majoran, Lorbeerblatt zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Rindsuppe aufgießen und bei geringer Hitze zugedeckt etwa 90 Minuten weich garen.

3. Den Sauerrahm mit Mehl verrühren, in den Topf geben und nochmals kurz köcheln lassen. Abschließend mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Das Majoranfleisch auf Teller anrichten und mit frisch gehacktem Majoran bestreuen.

Tipp

Zum Majoranfleisch Reis, Salzerdäpfeln oder Spätzle servieren.