



## Rindsschmorbraten "Bürglen"

für 5 Personen

### Zutaten:

1 kg	Rindfleisch, weisses Stück vom Vorschlag "Aiguillette" oder "Baronne" (ev. Hufdeckel)
50 g	Schweineschmalz
8 dl	Rindfleischbrühe
1	Zwiebel gespickt mit Nelken
3/4	Zitronenschale einige schwarze Pfefferkörner, zerquetscht, Salz
30 g	Mehl
5 dl	Weisswein
20 g	Butter

### Zubereitung:

Das Fleisch in 5 grosse Scheiben schneiden, leicht klopfen und würzen.

In Schmalz beidseitig heiss anbraten und mit Weisswein ablöschen. Zwiebel, 2 Zitronenschalenstücke und Pfefferkörner dazugeben, mit Fleischbrühe auffüllen und zugedeckt etwa 1 Stunde im Ofen garen. (Hufdeckel weniger lang)

Fleisch anrichten, die Sauce mit in Wasser angerührtem Mehl binden, etwas einkochen und abschmecken.

Den Rest der Zitronenschalen in feine Streifen schneiden, in Butter kurz dämpfen und den Braten damit garnieren.

Anmerkung: mit "Rispor" servieren.