



*Korn-Kammer  
Schmaus*

*Zutaten für 4-6 Personen:*

- 750 g Rinderschmorbraten  
aus der KORN-KAMMER
- 750 g Schweineschmorbraten  
aus der KORN-KAMMER
- 100 g Butter/Margarine
- Salz und Pfeffer
- 1 Bund Suppengrün
- 250 g Schalotten
- 500 ml Gemüsebrühe
- 250 ml herber Weißwein
- 250 ml herber Rotwein
- 3 Stck. Lorbeerblätter
- 1 Eßl Pimentkörner
- 1 Eßl. Pfefferkörner
- 1 Eßl. Sauerrahm, Mehlbutter, Cognac
- 2 Zehen Knoblauch

*Zubereitung:*

Fleisch rundherum in der ausgelassenen Butter/Margarine bräunen, gut salzen und pfeffern und aus dem Bräter nehmen. Im Bratensatz das kleingeschnittene Suppengemüse, die geschnittenen Schalotten sowie den Knoblauch anbräunen. Anschließend mit der Brühe ablöschen. Das Fleisch wieder in den Bräter geben und mit Wein begießen. Außerdem die Gewürze dazugeben.

Bei kleiner Hitze rund 2 Stunden schmoren. Falls zuviel Schmorflüssigkeit einkocht, Wein und Brühe dazugeben. Den Schweinebraten etwas früher aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Den Rinderbraten herausheben und ebenfalls warmstellen. Den Bratenfond durch ein Sieb geben. Mit Sauerrahm und Mehlbutter abrühren, mit Cognac, Salz und Pfeffer gut abschmecken.

Zum doppelten Schmorbraten empfehlen sich Salzkartoffen und saisonales Gemüse - am besten frisch aus unserem HOF-LADEN. Das KORN-KAMMER-TEAM wünscht guten Appetit.

*Tipp*

Zu diesem KORN-KAMMER Schmaus passt hervorragend ein roter Acolon: Die Kreuzung aus Dornfelder und Lemberger ist ein kräftiger Weintyp mit köstlichen Beerenaromen.