

Rezept: Sandwich mit gezupfter Rinderbrust mit Zwiebelmarmelade

Angebot:

[Black Angus Brisket 19,90 € / kg](#)

Zutaten:

RINDERBRUST:

- 1 kg Rinderbrust
- 0,2 Liter Rinderfond/Gemüsefond
- 0,1 Liter Sojasauce
- 0,1 kg Honig
- 1 stk. Karotte
- 1 stk. Zwiebel
- 1 Esslöffel Koreandersaat
- 1 Teelöffel geriebenen Ingwer
- 3 Zehen Knoblauch angedrückt
- 1 Messerspitze Zimt
- Salz und Pfeffer

ZWIEBELMARMELADE :

- 1 kg in Streifen geschnittene gelbe Zwiebeln
- 0,2 kg brauner Zucker
- 0,1 Liter Weißwein Essig
- 1 Esslöffel Honig
- Salz und Pfeffer

SANDWICH:

- Brot und weiterer Belag ihrer Wahl

Zubereitung:

Die Zwiebelmarmelade lässt sich sehr gut vorbereiten, hierfür die geschnittenen Zwiebeln in einer Pfanne mit etwas Öl gleichmäßig braun anbraten und den Zucker hinzugeben. Kurz Karamellisieren und mit dem Weißwein Essig ablöschen, Honig hinzugeben und dick einkochen, bis kaum mehr Flüssigkeit vorhanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Die Rinderbrust von allen Seiten in einer Pfanne gleichmäßig braun anbraten. Währenddessen die Zwiebel und Karotte grob schneiden. Die Rinderbrust aus der Pfanne nehmen und das Gemüse rösten. Alle restlichen Zutaten hinzugeben und aufkochen lassen. Rinderbrust wieder einlegen. Abdecken und im Ofen bei 160 Grad Ober und Unterhitze ca 4-6 Stunden schmoren.

Das Fleisch ist perfekt wenn sie es aus dem Ofen holen und es sich mühelos mit einer Fleischgabel durchstechen und es sich in Fasern zupfen lässt.

Das Fleisch entnehmen und den Schmorfond durch ein Sieb in

einen Kochtopf passieren. Den Schmorfond einkochen bis dieser von alleine eindickt. Währenddessen die Rinderbrust in Stücke zupfen. Den Schmorfond dazugeben und alles vermengen.

Sehr gut passt Ein Esslöffel grober Senf um das ganze abzuschmecken.

Rösten sie das Brot oder Brötchen ihrer Wahl und schneiden Sie es auf und belegen Sie es mit der gezupften Rinderbrust und der Zwiebelmarmelade. Für den weiteren Belag sind ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt. Creme fraiche verleiht dem Ganzen eine schöne frische, passend zur Jahreszeit eignet sich hervorragend Rettich, Feldsalat oder frisches Sauerkraut.