

Schmorbraten

800 gr Rindshohrücken scharf anbraten

1 Liter Ochsenbouillon kochen,

2 dl Rotwein / **2 Knoblizehen** geschnitten / **Peterli** / **Thymian** / **2 Markbein**

2 Rüebli in mundgerechte Stücke geschnitten / **100 gr Sellerie** dasselbe

2 Zwiebel mit je 2 Nelken bestecken / **2 Lorbeerblätter** / **1 dl Sherry** dazugeben

Braten in die Brühe geben und mit 80° 3 Stunden niedergaren
immer nach einer Stunde wenden

kann gut auch am Vortag gemacht werden !