

# Manzo alla California-Rinderschulterbraten

5 EL Butter-/Schmalz  
1,5-2 kg Schulterbraten  
vom Rind  
etwas Mehl  
3 Zwiebeln  
80 ml dunklen Balsamico  
Salz & Pfeffer  
800 ml Rinderfond  
400 ml Sahne  
optional:  
1 EL Zucker  
Soßenbinder/Speisestärke



**Martina Ruck**  
selbständige Beraterin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Braten waschen, trocken tupfen und auf dem großen Schneidbrett rundherum mit Mehl aus dem Streufix bestäuben.

Butter oder Butterschmalz im emaillierten gusseisernen Topf erhitzen. Den bemehlten Braten darin unter Wenden kräftig anbraten danach herausnehmen.

Zwiebeln schälen und vierteln, im Bratfett kräftig anbraten, allerdings nicht schwarz werden lassen. Balsamico eingießen und unter Rühren komplett verdampfen lassen. Anschließend das Fleisch von allen Seiten kräftig salzen und pfeffern und wieder zu den Zwiebeln geben.

Rinderfond und Sahne zugeben, alles etwas verrühren, Deckel aufsetzen und im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** ca. **2,5-3 Stunden** schmoren lassen, zwischendrin einmal wenden.

Nach der Garzeit das Fleisch herausnehmen und mit dem Kochmesser auf dem großen Schneidbrett mit Saftrillen in Scheiben schneiden.

Die Sauce mit dem Pürierstab pürieren, abschmecken (ggf. noch 1 EL Zucker einrühren, nachwürzen oder mit etwas Soßenbinder bzw. eingerührter Speisestärke binden) und mit dem Fleisch servieren.

Dazu passen als Beilage perfekt Kartoffelpüree Nudeln, Spätzle oder Klöße mit Gemüse.