

**Kochtipps**  
vom  
**Metzger-**  
**meister**

**METZGER**  
**HILS** 1864  
EIN STÜCK HEIMAT



**RINDERBRATEN**  
**GEFÜLLT**  
**IN**  
**SCHOKOSAUCE**

## KÜCHENREZEPTE FÜR LECKERE SPEZIALITÄTEN

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten plus Braten-Garzeit ca. 1 Stunde und 30 Minuten

Zutaten für ca. 4 Personen:

1.000g Rinderbraten (Hüfte), 1 Zwiebel-gewürfelt, 150g Schinkenspeck-gewürfelt, 150g Schwarzbrot, 3/4 Liter Brühe, 60g Blockschokolade, n.B. Salz und Pfeffer, 1 EL Butter, 3 EL Olivenöl.

### ZUBEREITUNG

1.)

Das Schwarzbrot grob würfeln. Die Butter erhitzen und mit der gewürfelten Zwiebel und mit dem Schinkenspeck zusammen anschwitzen. Die Brotwürfel untermengen und alles abkühlen lassen.

2.)

Eine Tasche in das Fleisch schneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Brot-Speck-Zwiebel-Masse füllen, danach die Tasche verschließen.

3.)

Das Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Die Brühe zugießen und ca. 90 Minuten bei mittlerer Hitze im geschlossenen Topf auf dem Herd garen. Das Fleisch zwischendurch wenden. Nach dem Ende der Garzeit das Fleisch aus dem Topf nehmen und warm halten.

4.)

Die Blockschokolade in kleine Stück schneiden oder reiben und in der Soße auflösen. Gegebenenfalls noch mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Dazu passen Blaukraut und gekochte Semmelknödel.

Interessiert? Fleischbestellungen unter

**07422 / 20527 Lauterbach**  
**07422 / 6468 Schramberg-Sulgen**  
**07729 / 1812 Tennenbronn**  
oder per Mail an  
**info@metzgerhils.de**

  / Metzger Hils

[www.metzgerhils.de](http://www.metzgerhils.de)