

# DER BRÜCKLEHOF

---

## Zebu-Rinderbraten "Maison Rouga"



### Zutaten für 4 Portionen

750 g Zebu-Fleisch

50 g Speck

Salz

Pfeffer

4 EL Öl

250 g frische Champignons oder Waldpilze je nach Größe halbieren oder vierteln

4 mittelgroße gehackte Zwiebeln

4 EL Cognac

Zubereitung

Das Fleisch mit Speckstreifen spicken. 30 Minuten in einer Mischung aus Salz, Pfeffer und Cognac marinieren in einem schweren Guss Topf anbraten und bei kleiner Hitze ca. 75 Minuten schmoren lassen. Das Fleisch aus dem Topf nehmen, Zwiebeln und Pilze im Fond gardünsten und über den aufgeschnittenen Braten gießen.