

## *für Gäste: Rindshuft mit Portwein-Schalotte*

### *La Mise en Place:*

**120 g Schalotten, 400 g Rindshuft (Bratenstück), Pfeffermühle, Butter, ½ Bund Thymian, 1 Schuss Halbrahm, 2 EL Portwein**

### *Die Vorbereitung:*

Die Schalotten halbieren und die Rindshuft mit Pfeffer bestreuen.

### *Die Zubereitung am Herd:*

In der Bratpfanne Butter schmelzen und das Fleisch auf jeder Seite je zwei Minuten anbraten. Auf ein ausgelegtes Blech setzen.

Die Schalotten in der gleichen Bratpfanne fünf Minuten bei kleiner Hitze knapp weich braten. Zusammen mit dem Thymian zum Fleisch auf das Blech geben.

### *Das Backen:*

Im auf 90° vorgeheizten Ofen 140 Minuten.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Alu einwickeln und für zehn Minuten ruhen lassen. Aus dem ausgetretenen Fleischsaft und Halbrahm eine feine Sose rühren.

Die Schalotten mit Portwein beträufeln.

### *Die Vollendung:*

Das Fleisch auspacken, aufschneiden und mit Schalotten und Thymian anrichten. Die Sose dazu servieren.

### *Das passt dazu:*

Bratkartöffelchen, ein farbiges Gemüse oder ein bunter Salat

