



## Unser Rezepttipp zu diesem Produkt

### Tomaten-Rahm-Braten

#### Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Schinkenbraten (oder Nackenbraten)
- 3 Zwiebeln
- 2 EL Öl
- 1 EL Mehl
- 1 Dose Pizzatomen gehackt
- 200 g Sahne
- 1 Msp. Zucker
- 2 EL Tomatenmark
- 1-2 Knoblauchzehen
- Paprika süß
- italienische Kräuter TK
- Salz und Pfeffer
- evtl. Chiliflocken, Paprika, Champignons & Bauchspeck

#### Zubereitung

- Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in dicke Scheiben schneiden.
- Die Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden.
- Den Knoblauch schälen und fein hacken.
- Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze (oder 150°C Heißluft/Umluft) vorheizen.
- Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel zufügen und im heißen Öl andünsten.
- Den gehackten Knoblauch und das Tomatenmark zufügen, mit den Zwiebelwürfeln verrühren und ebenfalls mit anschwitzen.
- Das Mehl darüber stäuben, gut verrühren und kurz mit anschwitzen.
- Mit den Tomaten und der Sahne ablöschen und alles gut verrühren.
- Kräuter, Paprika, Salz, Pfeffer, Zucker und nach Belieben Chili zufügen, verrühren und abschmecken.
- Die Fleischscheiben in eine Auflaufform legen und mit der Sauce übergießen.
- Die Auflaufform mit Alufolie abdecken, in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 175°C Ober-/Unterhitze (150°C Heißluft) ca. 2 bis 2,5 Stunden schmoren.
- Das Fleisch auf Tellern verteilen, zusammen mit der Sauce und z. B. mit Bandnudeln und Broccoli servieren.

**Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit!**

Fehler vorbehalten. Alle Angaben ohne Gewähr!