



## Zwiebelrostbraten aus dem Dutch Oven

### Das 1. Eigene Rezept von Grillke

#### **Zutaten:**

1,3-1,5 KG Rinderschmorbraten  
1 Glas Rinderfond (400ml)  
750 ml Gemüsebrühe  
4 Gemüsezwiebeln  
6 Rote Zwiebeln  
2-3 El Tomatenmark  
Klaus Grillt Old School Griller Rostbrätel Thüringer Art Rub

#### **Zubereitung:**

Am Vorabend den, Rinderschmorbraten abwaschen trocknen und ordentlich mit dem Thüringer Rostbrätel Rub einreiben.  
Über Nacht im Kühlschrank durch ziehen lassen.  
Die Zwiebeln in ½ Ringe schneiden.

Im Dutch Oven (Ft4,5) mit etwas Raps Öl den Rinderschmorbraten von allen Seiten scharf anbraten, gleichzeitig in der Schmiedeeisernen Pfanne die ½ der Zwiebeln anrösten.

Wenn der Braten scharf angebraten ist, das Glas Rinderfond & die Gemüsebrühe zugießen, das Tomatenmark und die angebratenen Röstzwiebel mit zugeben.

Deckel drauf und ca. 1 ½-2 Stunden schmoren lassen.

Auf dem Gasgrill bei ca. 200°C Brenner unter dem Dutch Oven auf Minimum mit den Brennern rechts & links daneben dann die gewünschte Temperatur einregeln.

Klassisch mit Briketts bedeutet dies beim FT 4,5 18 Stück (10oben/8unten).



## The BBQ Blog from the Baroque Town Fulda

<http://www.grillke.de>

<https://www.facebook.com/BbqFulda>

<https://www.instagram.com/grillke/>



Nach 1 ½ Stunden, die restlichen Zwiebeln in der Schmiedeeisernen Pfanne anrösten.  
Die Soße im Dutch Oven noch mit etwas mit Mehlschwitze angebinden.

Das ganze dann Servieren

