



GESCHMORTER RINDERBRATEN MIT ROTWEIN

Zutaten für 4 Personen:

1,2 kg Rindfleisch
Butterschmalz (alternativ Olivenöl)
zum Braten
Salz, Pfeffer
2 Zwiebeln
1 Bund Suppengemüse
Tomatenmark
2 Lorbeerblätter
1/2 Teelöffel getrocknete
Wacholderbeeren
200 ml Rotwein
500 ml Rinderbrühe (unsere Empfehlung:
Brüh- oder Fleischknochen mit Wasser)
Rosmarin

Rindfleisch rechtzeitig aus der Kühlung nehmen und auf Zimmertemperatur temperieren. Fett oder Öl in der Pfanne erhitzen, ausreichende Hitzeentwicklung abwarten, Fleisch rundum gut anbraten und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Geschnittenes Gemüse dazugeben, kurz anbraten, Tomatenmark, Rotwein und Wasser (Rinderbrühe) hinzugießen, Gewürze hinzufügen, Flüssigkeit aufkochen lassen.

Pfanne zudecken und im auf 180-200°C vorgeheizten Backofen ca. 120 Minuten schmoren lassen.

Nach Abschluss der Garzeit Braten aus der Soße nehmen, Soße durch Sieb passieren, gegebenenfalls nachwürzen.

(Unsere Empfehlung für eine besonders saftige und wohltuende Variante: Statt fertiger Rinderbrühe einfach 500 g Knochen mit in den Bräter/die Pfanne geben, kurz anbraten, mit Wasser aufgießen und über die längere (3,5 Stunden) Schmorzeit bei 150 °C köcheln lassen. So ergibt sich eine leckere Brühe während des Kochvorgangs.)

