Rinderbraten in Rotwein

Fleisch-Gerichte » Rind » Rinder-Braten

Zutaten (10-12 Personen)

» 5 Möhre(n)
» 2 Knoblauchzehe(n)
» 300g Schalotte(n)
» 3kg Rinderbraten
» Salz & Pfeffer
» 3-4 Stiele Thymian
» 3 EL Öl
» 1 Flasche Rotwein
» 1/4l Instant-Fleisch-Brühe
» 3-4 EL Mehl

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
über 20€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Möhren schälen und waschen. Knoblauch und Schalotten schälen. Fleisch waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer rundum einreiben. Thymian waschen.

2. Öl in einem großen Bräter erhitzen. Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. 2 Möhren, Schalotten, Knoblauch und Thymian zufügen und kurz anbraten. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 21/2-3 Stunden zugedeckt schmoren. Nach und nach Wein, 1/2l Wasser und Brühe zugießen. Fleisch zwischendurch öfter damit beschöpfen. Übrige Möhren in Scheiben schneiden und zuletzt 20min mitschmoren.

3. Braten herausnehmen und warm stellen. Bratenfond durch ein Sieb gießen und aufkochen, Gemüse warm stellen. Mehl und etwas Wasser glatt rühren. In den Bratenfond rühren und aufkochen. Soße ca. 5min köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Braten aufschneiden und mit dem Gemüse auf einer Platte anrichten. Etwas Soße darüber gießen und mit Kräutern garnieren. Rest Soße dazu reichen. Dazu passen Kroketten oder Spätzle.

Tipp: Rinderbraten aus der Hüfte verwenden.

Nährwerte: 390kcal/E52g/F13g/KH4g pro Portion

angelegt am: 19.04.2005 Rezept-Nr: 1819

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke