Rinderschmorbraten in Rotweinsoße

Fleisch-Gerichte » Rind » Rinder-Braten

Zutaten (4 Personen)

» 1,2kg Rinderbraten
» Salz & Pfeffer
» 1 TL Koriander
» 1 TL geschrotete Pfefferkörner
» 3 EL Butterschmalz
» 2 Zwiebel(n)
» 1 Bd. Suppengrün
» 2 EL Tomatenmark
» 200ml Rotwein
» 500ml Instant-Fleisch-Brühe
» 2 Lorbeerblatt/ -blätter
» einige Nelken
» 1 TL Wacholderbeeren
» 2 Zweige Rosmarin
» 2 Zweige Thymian
» Soßenbinder
» einige Trpf. Weinbrand

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
16-20€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Fleisch abbrausen, trockentupfen, mit Salz, Korianderpulver und geschrotetem Pfeffer kräftig würzen. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, den Braten darin rundherum Farbe annehmen lassen. Ofen auf 180°C vorheizen.

2. Zwiebeln abziehen, würfeln. Suppengemüse waschen, putzen bzw. schälen, würfeln, mit den Zwiebeln zum Fleisch geben und kurz mitbraten. Tomatenmark einrühren und anschwitzen, mit Rotwein ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Lorbeerblätter, Nelken, Wacholderbeeren sowie Kräuterzweige dazugeben und das Ganze zugedeckt ca. 2 Stunden schmoren.

3. Braten aus der Soße nehmen und warm stellen. Soße durch ein Sieb passieren und erneut erhitzen. Dann mit etwas Soßenbinder leicht andicken, mit Salz, Pfeffer würzen und mit Weinbrand aromatisieren. Den Schmorbraten in Scheiben schneiden, mit der Soße anrichten und mit Kräuterzweigen garnieren. Dazu schmecken Semmelknödel und Salat.

Nährwerte: 585kcal/E60g/F33g/KH5g pro Portion

angelegt am: 20.08.2006 Rezept-Nr: 2138

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