

Rotweinschmorbraten

(Rezept für 4 Personen)

Zutaten:

1 Kg Rinderbraten (Schulter)
1 EL Bratöl
400 ml trockener Rotwein
200 ml heiße Rinderbrühe
2 Karotten
200 g Stangensellerie
1 Knoblauchzehe
4 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1 EL Mehl
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen mit Umluft auf 180° vorheizen

Die Karotten und den Stangensellerie in kleine Würfel schneiden und die Knoblauchzehe halbieren.

Das Fleisch abspülen, trocken tupfen und im Bratopf von allen Seiten anbraten, salzen, pfeffern, und aus dem Bratopf wieder heraus nehmen. Anschließend das klein geschnittene Schmorgemüse und die Knoblauchzehe im Bratopf anbraten. Das Mehl einstreuen und Farbe nehmen lassen. Den Rotwein und die erhitzte Brühe zugießen, Lorbeerblatt und Pfefferkörner zugeben und aufkochen lassen.

Das Fleisch wieder in den Bratopf legen, Deckel auflegen, in den Ofen geben und 2 Stunden schmoren lassen.

Nach Ablauf der Bratzeit den Topf aus dem Ofen nehmen, den Braten herausnehmen und kurz ruhen lassen. Das Lorbeerblatt und die Pfefferkörner aus der Flüssigkeit nehmen und diese mit dem Schmorgemüse mithilfe eines Pürierstabes sämig mixen.

Den Braten aufschneiden und mit der Sauce servieren

Guten Appetit!