Rezept

Glühweinsauce zu Rinderschmorbraten

Ein Rezept von Glühweinsauce zu Rinderschmorbraten, am 27.04.2024

Zutaten

200 g	Zwiebeln
1 Stück	Knollensellerie (ca. 160 g)
	Salz
3 EL	Öl
1 TL	brauner Zucker
1 l	Bratenfond
	2-3 Zacken von 1 Sternanis
2	Gewürznelken
	1/2 Vanilleschote
3 Stück	Bio-Orangenschale (à 5-8 cm)
1 TL	Quittengelee
	Mörser
1	Möhre (ca. 90 g)
	1,3 kg abgehangene Rinderschulter (z. B. Schaufelstück)
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL	Tomatenmark
	1/2 l kräftiger Rotwein, z. B. Cabernet Sauvigon
	1/2 Zimtstange
2	grüne Kardamomkapseln
	1/2 TL Pimentkörner
2	Lorbeerblätter
1 EL	Speisestärke
	Muskatnuss, frisch gerieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in grobe Würfel schneiden. Das Gemüse waschen, putzen, schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Das Öl in einem Topf (24 cm Ø) erhitzen. Das Fleisch einlegen, 2 Min. braten, wenden und rundum noch 4 Min. anbraten. Das Fleisch aus dem Topf nehmen, Zwiebeln und Gemüse einlegen und 5 Min. bei mittlerer Hitze rösten. Dabei immer wieder umrühren. Das Tomatenmark einrühren, alles mit Zucker bestreuen und noch 2 Min. weiterrösten.

3. Mit einem Schuss Rotwein ablöschen, diesen in 3 Min. einkochen lassen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Restlichen Rotwein und Bratenfond dazugießen, das Fleisch wieder einlegen, aufkochen lassen und mit einem Deckel abdecken. Den Braten bei kleiner Hitze 2 Std. köcheln lassen, dabei öfter wenden.

4. Zimt, Sternanis, Kardamom, Nelken und Piment im Mörser grob zerkleinern. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden. Alle Gewürze mit dem Lorbeerblatt und der Orangenschale in die Sauce legen und noch 1 Std. köcheln lassen. Das Fleisch sollte beim Einstechen schön weich sein, bzw., eine Fleischgabel sich leicht vom Fleisch lösen.

5. Das fertige Fleisch aus der Sauce heben, kurz beiseitestellen. Die Sauce durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren, Gemüse und Aromen durch das Sieb drücken, Rückstände wegwerfen. Die Sauce wieder in den Topf geben und aufkochen lassen. Die Stärke mit einem Schuss kaltem Wasser anrühren, in die kochende Sauce rühren und bei mittlerer Hitze 5 Min. kochen.

---

6. Das Quittengelee in die Sauce rühren und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat abschmecken. Das Fleisch einlegen und alles noch 2 Min. köcheln lassen. Das Fleisch aus der Sauce heben, in fingerdicke Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.