

## Rezept

# Rinderbraten in Weißwein geschmort

Ein Rezept von Rinderbraten in Weißwein geschmort, am 25.04.2024

## Zutaten

1/2 Bio-Zitrone	<b>1 Stange</b> Staudensellerie
<b>1</b> Möhre	<b>2</b> Schalotten
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (etwa 2 cm lang)
<b>4</b> Sternanis	<b>1 Stück</b> Zimtstange
<b>2</b> Gewürznelken	1/2 l aromatischer Weißwein (z. B. Riesling oder sogar ein Gewürztraminer)
<b>1</b> Rinderbraten (etwa 1 kg, z. B. Unterschale, Keule oder Blume)	Salz und Pfeffer
	<b>2 EL</b> Öl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

## Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen und die Schale dünn abschneiden. Den Sellerie waschen, die Möhre schälen und beides fein schneiden. Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Alles mit Sternanis, Zimt und Nelken mischen und mit dem Wein aufgießen.
2. Den Rinderbraten von größeren Fettstücken befreien und in die Marinade legen. Mindestens 24 Std. darin marinieren, dabei ein- bis zweimal wenden.
3. Dann den Braten abtropfen lassen und trocken tupfen, salzen und pfeffern. In einem Schmortopf im Öl bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Die Marinade mit allen Zutaten angießen und den Braten zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 2 1/2 Std. schmoren, dabei ab und zu umdrehen.
4. Den Braten aus dem Sud nehmen. Die Sauce sieben, wieder in den Topf geben und eventuell leicht einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Braten in Scheiben schneiden, mit Sauce servieren.