Rezept

Rinderschmorbraten

Ein Rezept von Rinderschmorbraten, am 29.04.2024

Zutaten

800 g	Rinderschmorbraten (aus der Keule, ohne Knochen)
3	Zwiebeln
1/2 EL	Zucker
400 ml	Rinderbrühe
	Salz, schwarzer Pfeffer
1 Bund	Suppengrün
3 EL	Pflanzenöl
1 EL	Tomatenmark
1-2 EL	dunkler Saucenbinder

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Suppengrün waschen, putzen oder schälen. Das Gemüse grob zerteilen. Zwiebeln abziehen und vierteln.

2. Ofen auf 160° vorheizen. Das Öl in einem Bräter erhitzen, Fleisch darin rundherum anbraten, dabei immer wieder wenden. Gemüse und Zwiebeln dazugeben, 2-3 Min. andünsten. Zucker und Tomatenmark zugeben, 2 Min. anbraten. Brühe dazugießen und aufkochen lassen. Den Braten im heißen Ofen (2. Schiene von unten) 1 1/2 Std. zugedeckt schmoren.

3. Den Braten herausnehmen, den Sud durch ein Sieb in einen Topf gießen. Braten wieder in den Bräter legen und zugedeckt 10 Min. im abgeschalteten Ofen ruhen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Saucenbinder binden.