

Rezept

Rinderschmortopf mit Perlzwiebeln, Majoran und Zitrone

Ein Rezept von Rinderschmortopf mit Perlzwiebeln, Majoran und Zitrone, am 27.04.2024

Zutaten

1,5 kg Rindfleisch (aus der Hüfte, z.B. Rosenstück)	200 g Knollensellerie
Salz	450 g Zwiebeln
1 EL Mehl (Type 405)	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 EL Tomatenmark	4 EL Pflanzenöl
750 ml Bratenfond (aus dem Glas)	500 ml kräftiger Rotwein (z.B. Cabernet Sauvignon)
1 EL Puderzucker	250 g Perlzwiebeln (ersatzweise Tellerzwiebeln)
1 Stück Bio-Zitronenschale (ca. 5 cm)	200 ml trockener Weißwein
1 Zweig Majoran	120 g Bacon (Frühstücksspeck)
	2-3 Zweige glatte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-5 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 810 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 120° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Rindfleisch kalt abbrausen, mit Küchenpapier trockentupfen und von evtl. Sehnen befreien. Das Fleisch in etwa 120 g schwere Stücke schneiden. Für die Sauce den Knollensellerie gründlich waschen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln abziehen und klein würfeln.
2. Das Fleisch salzen und pfeffern und mit Mehl bestäuben. Das Öl in einem Topf (28 cm Ø) erhitzen, Fleischstücke darin von allen Seiten in 8 Min. goldbraun anbraten, herausnehmen und beiseite legen.
3. Zwiebeln und Sellerie in den Topf geben, in 5 Min. goldbraun anbraten, das Tomatenmark einrühren und 3 Min. braten. Mit etwas Rotwein ablöschen, Flüssigkeit ganz einkochen, den Vorgang 2-mal wiederholen.
4. Restlichen Rotwein und Bratenfond dazugießen, aufkochen und das Fleisch wieder einlegen. Abgedeckt ca. 4 Std. 30 Min. im Ofen (Mitte) garen, dabei die Fleischstücke mehrmals wenden.
5. Die Perlzwiebeln etwa 15 Min. in lauwarmes Wasser legen und schälen – so löst sich die Schale besser. Den Puderzucker in einem Topf (20 cm Ø) hellbraun karamellisieren, Zwiebeln zugeben, mit Weißwein und 100 ml Wasser ablöschen und bei mittlerer Hitze in 22 Min. einkochen. Die Flüssigkeit sollte dabei fast ganz einkochen.
6. Die Zitronenschale fein hacken. Den Topf herausnehmen und das Fleisch mit der Fleischgabel testen, ob es weich ist. Den Speck in einer großen kalten Pfanne erhitzen, 2 Min. braten, wenden und noch 2 Min. kross braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

7. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und grob hacken. Kräuter und Zitronenschale in der Sauce aufkochen. Die Sauce mit dem Fleisch aufkochen. Das Fleisch mit den glasierten Zwiebeln und dem gebratenem Speck auf vorgewärmten Tellern anrichten. Als Beilage eignen sich breite Nudeln, Reis, Kartoffelpüree, Salzkartoffeln oder Semmelknödel.