Rezept

Rotweinbraten

Ein Rezept von Rotweinbraten, am 27.04.2024

Zutaten

- **750 ml** kräftiger Rotwein
- **1 TL** schwarze Pfefferkörner
- Salz
- **2 EL** Öl
- **2** Stangen Lauch
- **2 EL** Butterschmalz
- je 3 Lorbeerblätter, Gewürznelken und Sternanis
- **1 kg** Rinderbraten (Schulter, Hüfte)
- Pfeffer
- **3** große Möhren
- **3** Petersilienwurzeln

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Rotwein und Gewürze in einem Topf aufkochen und lauwarm abkühlen lassen. Braten in eine enge Schüssel legen, mit dem Wein übergießen und zugedeckt für 23 Std. in den Kühlschrank stellen. 1 Std. vor dem Anbraten herausnehmen.

2. Backofen mit ofenfester Form auf 80° vorheizen. Fleisch aus dem Wein heben, trockentupfen, salzen und pfeffern. In einem Bräter im Öl rundherum 7-8 Min. anbraten. In die Form setzen und 3 Std. 30 Min. im Ofen garen. Wein durch ein Sieb zum Bratensatz gießen, bei starker Hitze auf ein Viertel einkochen.

3. 30 Min. vor Ende der Garzeit das Gemüse waschen, ggf. schälen, putzen und in feine Stifte (Julienne) schneiden. Gemüse im heißen Butterschmalz 2 Min. anbraten. Reduzierten Wein und Bratensaft aus der Form dazugeben, 3 Min. köcheln lassen, salzen und pfeffern. Braten in Scheiben schneiden, mit der Sauce servieren.