

Rezept

A gscheider Rindsbratn

Ein Rezept von A gscheider Rindsbratn, am 02.05.2024

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 2 Zwiebeln | 1 Möhre |
| 1 Stück Knollensellerie (ca. 100 g) | 1,3 kg Rinderschulter (z. B. Flache Schulter oder Schaufelstück) |
| Salz | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| 2 großzügige
Prisen Mehl | 3 EL Pflanzenöl |
| 1 TL brauner Zucker | 2 EL Tomatenmark |
| 1 l Rindsbrühe (ersatzweise Bratenfond aus dem Glas) | 1/2 l kräftiger Rotwein /z. B. Cabernet Sauvignon) |
| 1 TL Wacholderbeeren | 1 Saucenlebkuchen |
| 1 TL schwarze Pfefferkörner | 6 Stängel Petersilie (ohne die Blätter!) |
| 3 Lorbeerblätter | 3 Nelken |
| | 1 TL Pimentkörner |
| | 1-2 TL Speisestärke (je nach Konsistenz der Sauce) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 950 kcal

Zubereitung

1. Zwiebeln, Möhre und den Sellerie schälen und in 1 ½ cm große Würfel schneiden. Das Rindfleisch falls nötig von Sehnen befreien, rundherum mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl einstäuben.
2. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen. Darin das Fleisch 2 Min. scharf anbraten, wenden und weitere 2 Min. anbraten, dann »aufstellen« und ringsherum auch die Seiten in ca. 2 Min. anbraten. Fleisch aus dem Topf heben und auf einen Teller legen.
3. Zwiebeln und Gemüse in den Topf geben und in ca. 5 Min. hellbraun rösten. Tomatenmark einrühren, mit Zucker bestreuen und 2 Min. mitrösten. Alles mit 1 Schuss Rotwein ablöschen und 2 Min. einkochen lassen, dann wieder mit 1 Schuss Wein ablöschen und ca. 3 Min. einkochen lassen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Restlichen Rotwein und Rindsbrühe dazugießen, das Fleisch wieder einlegen, aufkochen lassen. Lebkuchen grob zerkleinern und dazugeben. Den Braten abgedeckt ca. 2 Std. bei geringer Hitze schmoren lassen, dabei ab und zu wenden.
4. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und mit den Gewürzen und Lorbeerblättern zur Sauce geben. Den Braten noch 1 Std. weiterschmoren lassen, bis er gar ist. Das Fleisch sollte beim Einstechen schön weich sein, bzw. eine Fleischgabel sich leicht von dem Fleisch lösen.

5. Den fertigen Rinderbraten aus der Sauce heben, beiseitestellen. Sauce durch ein feines Sieb gießen und auffangen. Gemüse und Aromen durch das Sieb drücken, Rückstände wegwerfen. Die Sauce und das Fleisch wieder in den Topf geben, aufkochen lassen. Die Stärke mit 2-3 EL kaltem Wasser verrühren (je nach Konsistenz der Sauce weniger oder mehr Stärke nehmen), unter die Sauce rühren und bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. sämig einkochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
-
6. Den Rindsbratn in knapp fingerdicke Scheiben schneiden und mit der Sauce auf Tellern anrichten. Als Beilage eignen sich dazu am besten selbst gemachte Spätzn.