Rezept

Pfefferfleisch

Ein Rezept von Pfefferfleisch, am 14.11.2026

Zutaten

1,2 kg Rinderwade oder anderes Rindfleisch zum Schmoren	**1** Knoblauchknolle
Salz	**1 EL** grob geschroteter Pfeffer
	gut 1/2 l Chianti oder anderer trockener Rotwein

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6-8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Das Rindfleisch mit einem feuchten Tuch abwischen und in 3-4 cm große Stücke schneiden. Knoblauchzehen ablösen und schälen.

2. Eine Lage Fleisch in einen Schmortopf mit Deckel schichten. Mit Knoblauchzehen belegen und mit Pfeffer und Salz bestreuen. Wieder eine Lage Fleisch einschichten, mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Wenn alle Zutaten eingeschichtet sind, 1/2 l Rotwein angießen.

3. Den Schmortopf schließen und bei 120° (Umluft 100°) in den Backofen stellen. Das Fleisch ca. 10 Std. garen. Dabei zwischendurch mal den Deckel abheben und prüfen, ob noch genug Flüssigkeit im Topf ist. Eventuell noch etwas Wein nachgießen. Mit Brot und geschmortem Gemüse servieren.