

## Rezept

# Rinderschmorbraten mit Barbera

Ein Rezept von Rinderschmorbraten mit Barbera, am 29.05.2023

## Zutaten

<b>2</b> Zwiebeln	<b>2</b> Möhren
<b>1</b> Selleriestange	<b>3</b> Knoblauchzehen
<b>2 Zweige</b> Rosmarin	<b>2 Zweige</b> Thymian
<b>2</b> Lorbeerblätter	<b>4</b> Gewürznelken
$\frac{3}{4}$ l Barbera (Rotwein aus dem Piemont)	1,5 kg Rinderschmorbraten (Hüfte)
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen
<b>6 EL</b> Olivenöl	$\frac{1}{8}$ l Gemüsebrühe
<b>1 TL</b> Maisstärke nach Bedarf	<b>4</b> reife Birnen
<b>4 EL</b> Preiselbeermarmelade	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 6 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

## Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und grob würfeln, Möhren und Sellerie schälen bzw. waschen und putzen und ebenfalls grob würfeln. Knoblauch schälen und halbieren. Rosmarin und Thymian waschen, trockentupfen.
2. Das Gemüse in eine Schüssel geben, Kräuter und Gewürze hinzufügen, den Rotwein dazugießen und das Fleisch einlegen. Zugedeckt mindestens 6 Std., am besten über Nacht kalt stellen.
3. Das Fleisch aus der Marinade heben und trockentupfen. Die Marinade durch ein Sieb gießen und aufkochen, Gemüse und Würzzutaten aufbewahren.
4. Das Fleisch von allen Seiten salzen und pfeffern, in einem Topf in heißem Olivenöl rundum anbraten. Gemüse, Kräuter und Gewürze aus der Marinade sowie die Hälfte der Marinadenflüssigkeit hinzufügen, aufkochen.
5. Das Fleisch bei schwacher Hitze halb zugedeckt etwa 2 ½ Std. sanft köcheln lassen, dabei nach und nach die restliche Marinade sowie die Gemüsebrühe dazugießen.
6. Rosmarinzweige, Thymianstängel, Lorbeerblätter und Gewürznelken entfernen und das Gemüse in der Sauce pürieren. Falls die Sauce noch zu dünn ist, die Maisstärke mit kaltem Wasser anrühren und die kochende Sauce damit binden.

7. Die Birnen halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Hälften mit der Preiselbeermarmelade füllen. Das Fleisch in Scheiben schneiden, anrichten und mit einem Teil der Sauce begießen. Die restliche Sauce getrennt reichen.