Rezept

Schmorbraten in Rotwein

Ein Rezept von Schmorbraten in Rotwein, am 26.04.2024

Zutaten

100 g	grüner Speck (ersatzweise Pancetta)
2	Möhren
2 EL	Öl
1	Lorbeerblatt
2	Stängel Salbei
	Pfeffer
400 ml	Rinderfond
2	Zwiebeln
2	Stangen Staudensellerie
	1,5 kg Rinderbraten (Nuss oder Oberschale)
3 Zweige	Rosmarin
	Salz
375 ml	kräftiger Rotwein (z. B. Barolo)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Den Speck klein würfeln. Zwiebeln schälen und fein hacken. Möhren und Sellerie waschen, schälen bzw. putzen und klein schneiden.

2. Öl und Speck erhitzen, den Braten darin rundherum anbraten. Gemüse zufügen und anbraten, die Kräuter einlegen. Alles kräftig salzen und pfeffern, den Wein angießen. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 2 Std. schmoren lassen, dabei nach und nach den Fond angießen.

3. Braten herausnehmen, zugedeckt 10 Min. ruhen lassen. Sauce durchsieben, mit Fleischscheiben servieren.