

Rezept

Sonntags-Schmorbraten in Rotwein

Ein Rezept von Sonntags-Schmorbraten in Rotwein, am 23.04.2024

Zutaten

1,5 kg Rinderbraten	6 Lorbeerblätter
6 Nelken	20 Pfefferkörner
20 Wacholderbeeren	1 1/2 l Rotwein
250 ml Rotweinessig	1 Bund Suppengrün
30 g durchwachs. Speck	Salz
Pfeffer	4 EL Öl
1 EL Tomatenmark	1 EL Thymianblättchen
abgeriebene Schale von 1/4 Zitrone	40 g kalte Butter
200 g Sahne	1/4 l Fleischbrühe

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 900 kcal

Zubereitung

1. Braten mit den Gewürzen in eine Schüssel geben. Mit 1 l Rotwein und dem Essig übergießen. Abgedeckt 3 Tage kühl stellen.
2. Ofen auf 170° vorheizen. Suppengrün und Speck würfeln. Braten aus der Marinade heben, abtrocknen, salzen und pfeffern. In heißem Öl im Bräter anbraten. Suppengrün, Speck und Tomatenmark mitbraten. Mit 250 ml Marinade und 1/2 l Wein ablöschen. Thymian und Zitronenschale zufügen. Braten mit Butter belegt geschlossen (unten, Umluft 160°) 2 Std. 30 Min. braten, regelmäßig begießen. Sahne darüber gießen, noch 30 Min. garen. Fleischbrühe zur Sauce geben, durch ein Sieb passieren, abschmecken.