

## Rinder-Schmorbraten

Er ist fast in Vergessenheit geraden, der gute alte Schmorbraten, den Oma oder Muttern auf den sonntäglichen Mittagstisch stellte: Zartes Fleisch mit viel leckerer Bratensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln.

Vielleicht liegt es daran, dass die Wenigsten noch einen ganzen Vormittag zum Kochen aufwenden ...

4 – 6 Personen

## Das gut parierte Rindfleisch rundum salzen und pfeffern. Butter-rundum kräftig anbraten. Das dauert etwa 10 Minuten. Dann das angebratene Fleisch für die weitere Verwendung kurz herausnehmen und zur Seite stellen.

→ Jetzt wird der Saucenansatz vorbereitet: Dazu Möhre, Sellerie, und Zwiebel sowie den Schinkenspeck in etwa 8 mm große Würfel schneiden. Das Lauch in Scheiben schneiden. Aus den zwei Kräutern, dem Lorbeerblatt und der Zitronenschale ein Bouquet garnie binden

Schinkenspeck in den Schmortopf geben und hellbraun ausbra-🔰 ten. Das Gemüse dazu geben, gleichmäßig zu einem »Mirepoix« anrösten lassen. Dies dauert auch etwa 10 Minuten. – Gelegentlich umrühren, damit nichts anbrennt. Wenn die Zwiebel Farbe annimmt, das Tomatenmark zugeben und unter Rühren noch eine Minute mitrösten. Dann mit dem Rotwein ablöschen und zu Hälfte einkochen. Letztlich den Rinderfond angießen, Gewürze und Bouquet garnie dazu geben und alles aufkochen lassen.

Das angebratene Fleisch zu dem Saucenansatz geben und für etwa 3 − 3½ Sunden gut verschlossen auf sehr kleiner Flamme schmoren. Nach der Hälfte der Garzeit das Fleisch einmal wenden.

Das Fleisch aus dem Schmorfond nehmen. Schmorfond durch ein Sieb passieren und zurück in den Topf geben. Bei starker Hitze um etwa die Hälfte reduzieren. Letztlich mit etwas kalt angerührten Stärkemehl oder braunen Soßenbinder leicht binden. Den letzte Pfiff erhält die exzellente Bratensauce, wenn sie mit einem Löffelchen Aceto Balsamico di modena von Giusti abgeschmeckt wird.

6 Zum Schluss den Schmorbraten in Scheiben schneiden, in die Sauce geben und nochmals erwärmen.

Als Beilagen empfehlen sich Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße, Apfelrotkohl, Rosenkohl oder Speckbohnen.

## **ZUTATEN:**

 $1\frac{1}{2}$  kg

150 g Möhren Knollensellerie 100 g 70 g Lauch Zwiebel 100 g 150 g Schinkenspeck Tomatenmark 50 g 2 EL Butterschmalz 250 ml Spätburgunder 400 ml Rinderfond Stängel Petersilie Stängel Thymian

Rind (aus der Keule)

4 1 Lorbeerblatt

1 Streifen Zitronenschale

Wachholderbeeren. 8

6 Stück Piment Nelken Meersalz

schwarzer Pfeffer aus der

Mühle

Il Denso – Aceto Balsamico di modena von Giusti

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com