angeregt aus chefkoch.de

Rinderbraten

für 4-5 Portionen

Zutaten

1 kg Rindfleisch aus der Keule, 250 g Möhren, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 2 Esslöffel Tomatenmark, 2 Esslöffel Butterschmalz, 250 g Champignons, 1 Flasche Rotwein (z.B. Spätburgunder), 250 ml Gemüsebrühe, 200 ml Sahne, 4 Lorbeerblätter, 1 Bund Thymian, 0,5 Bund Petersilie, 1 Teelöffel Pfefferkörner, 3 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer, 2 Teelöffel dunkler Saucenbinder

Zubereitung

1. Möhren, Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen und in Scheiben schneiden
2. Fleisch von Bindegewebe befreien
3. Butterschmalz im Topf auslassen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten.
4. Fleisch aus dem Topf nehmen und im Topf die Zwiebeln und die Möhren anschwitzen.
5. Tomatenmark zugeben und anrösten
6. Knoblauchzehe, Lorbeerblätter, Thymian und Pfefferkörner ebenfalls zugeben.
7. jetzt das Fleisch wieder in den Topf geben und alles zusammen mit dem Rotwein ablöschen
8. Gemüsebrühe angießen und alles im geschlossenen Topf ca. 1,5 Stunden bei nicht zu großer Hitze schmoren
9. Champignons putzen, ggf. zerkleinern ebenso die Petersilie hacken und zugeben
10. alles zusammen nochmals 30 Minuten schmoren
11. Fleisch aus dem Topf nehmen und warm stellen
12. Lorbeerblätter herausfischen und wegwerfen
13. die Hälfte des Gemüses aus dem Topf nehmen und beiseite stellen
14. die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und pürieren, Saucenbinder untermischen und alles kurz aufwallen lassen
15. die Sahne unterziehen und das Gemüse wieder zugeben.
16. das Fleisch aufschneiden und die Sauce dazu servieren

Zeitbedarf

3 Stunden

dazu paßt

Kartoffelgratin, Kohlrabigemüse