

Rezept Rinderbraten mit Madeirawein

Zutaten:

1,3 kg Rindfleisch aus der Keule
1 kg Rindfleischknochen
1 Zwiebel
1 Karotte
1 Stück Sellerie
1 enthäutete Tomate
3 EL Erdnussöl oder Sonnenblumenöl
2 Knoblauchzehen
0,6 l Rinderbrühe, Gemüsebrühe oder Brühe
0,5 l trockenen Rotwein (Typ Bordeaux)
0,1 l Madeirawein
1/4 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian
frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Alle Gemüse vorbereiten und klein schneiden.

Fleisch abwaschen und gut abtrocknen, im heißen Fett kräftig anbraten und Würzen.

Außer der Tomate, alle Gemüse zugeben und anschwitzen.

Nun die restlichen Zutaten zugeben und mit der Brühe und Rotwein aufgießen.

Min. 80 min schmoren lassen.

Den Madeirawein hinzugeben, einmal aufwallen lassen.

Fleisch entnehmen und warm stellen (Im Backofen bei 80° Celsius).

Die Sauce um 1/3 seines Volumens reduzieren.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

Das Fleisch in gleichmäßigen Scheiben aufschneiden.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)