

Rezept Rinderbraten mit Rotwein und Pilzen der Saison

Zutaten:

1,3 kg Rindfleisch (aus der Keule)
1 kg Rindfleischknochen
1 Zwiebel
1 Karotte
1 Stück Sellerie
1 enthäutete Tomate
3 EL Pflanzenfett
2 Knoblauchzehen
0,6 l Rinderbrühe
0,6 l Rotwein
Salz, Pfeffer, 1/4 Lorbeerblatt, 1 Zweig Thymian
500 g Waldpilze oder Champignons
100 g Frühstücksspeck
1 Schalotte
1 EL Butter

Zubereitung:

Alle Pilze mit einem Tuch säubern und die Stiele sauber mit einem Messer abschneiden.

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.

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

Die Sauce um 1/3 ihres Volumens einreduzieren.

Den Frühstücksspeck in Streifchen schneiden und in der Butter auslassen.

Die Herdplatte auf die höchste Hitzestufe stellen und die Pilze portionsmassig anbraten, kräftig und kurz. Würzen.

Der Soße zugeben, bis alle Pilze abgebraten worden sind.

Abschmecken und das Fleisch in gleichmäßige Scheiben aufschneiden.....

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)