

Rezept Rinderbraten mit Rotweinrahm

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
0,2 l Süße Sahne
0,3 l Rotwein
Salz, Pfeffer, 1/4 Lorbeerblatt, 1 Zweig Thymian

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.

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

Die Sahne zugeben.

Die Sauce um 1/3 seines Volumens reduzieren.

Abschmecken und in gleichmäßige Scheiben aufschneiden.

Zurück zu den Fleischrezepten