

RINDERSCHMORBRATEN

ZUTATEN

750 g Rindfleisch	1 Zwiebel, geviertelt
75 g fetter Speck, zum Spicken, in Streifen geschnitten	1 Bund Suppengrün, geschnitten
Salz, Pfeffer	1 Stückchen Brotrinde
Rosmarin	1 EL Tomatenmark
3 EL Mehl Zum Schmoren	½ Lorbeerblatt
3 EL Öl	125 ml Rotwein
	1 EL Crème fraîche

ZUBEREITUNG

Variationsmöglichkeit: Das Fleisch einige Stunden vor der Zubereitung mit Senf bestreichen und marinieren lassen. Dann mit Speckscheiben umwickeln und schmoren. Ansonsten das Fleisch mit Speckstreifen spicken (oder mit Speckscheiben bedeckt schmoren), mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen, in Mehl wenden.

In einem Schmortopf das Öl erhitzen, darin das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Zwiebel, Suppengrün und Brotrinde mitbräunen, das Tomatenmark einrühren, das Lorbeerblatt einlegen und mit dem Rotwein ablöschen und so viel heißes Wasser zugießen, dass der Topfboden 2 cm hoch bedeckt ist. Zugedeckt bei schwacher Hitze schmoren. Garzeit 1½–2 Stunden. Nach halber Garzeit den Braten wenden. Bei Bedarf Flüssigkeit nachgießen.

Das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Die Sauce durchpassieren, einkochen und mit Crème fraîche abziehen. Das Fleisch in fingerdicke Scheiben schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit einigen Schöpflöffeln Sauce begießen. Die restliche Sauce dazu servieren.

Tipp: Als Beilagen passen Knödel jeder Art, Kartoffelspeisen, Teigwaren, Gemüse, oder gebratene Pilze.

