Südschweizer Rindsbraten

Hauptgang für 8 Personen

Einkaufsliste

1,4 kg	Rindsbraten (Schulterspitz / Huftdeckel)
	Salz
	Pfeffer
	Paprika
	Bratbutter
1	Zwiebel mit 2 Lorbeerblättern und 2 Gewürznelken besteckt
4	Knoblauchzehen
3	grössere Rüebli
1	Kartoffel
1/2	Sellerieknollen
1/2	Lauchstengel
	Rosmarin
	Oregano
	Thymian
	Basilikum
30 g	Steinpilze getrocknet (oder frische wenn vorhanden!)
3 EL	Tomatenpüree
3 dl	Merlot (Rotwein)
7 dl	Rindsfond
	getrocknete Tomaten

Vorbereiten

Rindsbraten 3 Stunden vor Gebrauch aus Kühlschrank nehmen und würzen mit Salz, Pfeffer und Paprika

Knoblauch in dünne Scheiben schneiden

Rüebli rüsten und längs halbieren

Kartoffel rüsten und halbieren

Sellerieknollen rüsten und in Stücke schneiden

Lauch in mitte halbieren, waschen und in Stücke schneiden

Zubereiten

Gewürzter Braten in einem Bräter in Bratbutter rundum kräftig anbraten. Anschliessend Temperatur leicht zurücknehmen.

Zwiebel (bestückt), Knoblauchscheiben, Rüebli, Kartoffel, Sellerie und Lauch dazugeben.
Küchenkräuter (Rosmarin / Oregano / Thymian / Basilikum) beigeben.
3 EL Tomatenpüree dazugeben und alles zusammen nochmals gut andämpfen.

3 dl Merlot dazugeben und das Ganze mindestens auf die Hälfte einkochen lassen.

Nun ca. 7 dl Rindsfond oder Bratenfond oder Fleischbouillon dazugeben.

Den Braten zudecken und bei 120° Umluft 3-4 Stunden schmoren lassen. (bei höherer Temperatur 2-3 Stunden, je nach Zeit die man hat)

Von Zeit zu Zeit mit dem Fond übergiessen, falls Flüssigkeit einkocht nochmals zubereiten und dazugeben.

Ca. 1/2 Stunde vor ende der Garzeit die getrockneten Tomatenstücke und die in Wasser eingeweichten Steinpilze dazugeben.

Den Braten herausnehmen und in Alufolie einpacken, damit er warm bleibt.

Die Sauce absieben und in Saucenpfanne geben.
Kartoffel und 2 Selleriestücke dazugeben und mit dem Stabmixer pürieren. Je nach Menge der Sauce mit Saucenrahm und Bratensauce verlängern und abschmecken nach belieben.

Das restliche Gemüse (Lauch / Rüebli und Sellerie) kann zum Braten serviert werden nach belieben.

Braten tranchieren und mit Polenta servieren, Sauce darüber giessen.