

# Rindsschmorbraten



Hauptgang für 8 Personen

## Einkaufsliste

- 1 Rindsbratenstück**  
**zB Schulterfilet**  
**ca. 1,2 - 1,5 kg**
- 3 - 4 Markbeine**  
**Fleischgewürz**  
**Salz**  
**Pfeffer**  
**Salsa Pronta**  
**Olivenöl**  
**Knoblauch**  
**Rosmarinzweige**
- 1,2 kg Lauch, Sellerie**  
**Stangensellerie und**  
**Rüebli**
- 4 Zwiebeln**
- 4 Lorbeerblätter**
- 8 Nelkenköpfe**
- 2 Kartoffeln**
- 2 EL Mehl**
- 5 dl Rotwein**
- 1 L Bouillon**
- 15 Pfefferkörner**
- 1 L Bratensauce**
- 1 Becher Saucenrahm**

## Vorbereiten und Zubereiten

- a Rindsbraten am Vortag marinieren mit einem Gemisch aus Fleischgewürz, Salz, Pfeffer, 2 Esslöffel Salsa Pronta oder Tomatenpüree, 1 gehackte Knoblauchzehe und 1 dl Olivenöl.  
Alle Zutaten vermischen und den Braten einreiben, in einen Gefrierbeutel legen, 2-3 Rosmarinzweige dazugeben und kühl lagern.
- b Ca. 3 Stunden vor Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.
- c Gemüse inkl. Kartoffeln rüsten und in mittlere Stücke schneiden.
- d 2 Zwiebeln rüsten, halbieren und mit den Lorbeerblättern und Nelkenköpfen bestücken / 2 Zwiebeln rüsten und mittelfein hacken.
- e Den Braten in einer grossen Bratpfanne oder Bräter kurz und kräftig mit Bratbutter anbraten und dann in den vorgewärmten Kombi-Backofen bei 100 Grad und 25 % Dampf auf den Gitterrost legen.  
Fleischthermometer stecken und auf 70 Grad einstellen.
- f Für den heruntertropfenden Saft ein Backblech unterlegen.
- g Zum Bratensatz nochmals etwas Bratbutter geben und die gehackten Zwiebeln und die Markbeine dazugeben und alles gut andämpfen
- h Gerüstetes Gemüse dazugeben und ca. 5 Minuten alles weiter gut andämpfen und am Schluss 2 Esslöffel Mehl darüber streuen.
- i Ablöschen mit 5 dl Rotwein, vermischen und auf die Hälfte einkochen.
- k 1 Liter Bouillon und 15 Pfefferkörner dazugeben und aufkochen lassen.
- l Nun alles zusammen ins Backblech umschütten, das bereits im Backofen unter dem Braten liegt.
- m Die beiden Zwiebeln mit bestückten Lorbeerblättern dazugeben.
- n Den Braten nun bis zum Garpunkt von ca. 70 Grad schmoren lassen.
- o Anschliessend den Backofen auf 60 Grad reduzieren und den Braten noch gut eine Stunde ziehen lassen.
- p Das Backblech mit dem Gemüse und der ganzen Flüssigkeit aus dem Ofen nehmen und die bestückten Zwiebeln mit Lorbeerblatt und Nelkenköpfen entfernen und in eine Saucenpfanne umschütten.
- r 1 Liter Bratensauce dazugeben und aufkochen lassen.
- s Mit dem Stabmixer pürieren und anschliessend absieben in eine Pfanne.
- t Nochmals aufkochen und nach belieben ev. noch 1 Becher Saucenrahm dazugeben sowie abschmecken mit Salz und Pfeffer wenn notwendig.
- u Das Fleisch in dünne Tranchen schneiden und in die Sauce geben.
- v Sauce mit Fleisch bei ca. 75 Grad bis zum Servieren warm halten.