



Saftiger Rinderbraten mit winterlichen Gewürzen



Zutaten

Menge

1 Liter	Rinderfond
1,5 kg	leicht durchwachener Rinderbraten am Stück
2 EL	Butter
	Salz
8 Scheiben	Speck
1 EL	Zucker
3 Zweige	Rosmarin
2	Knoblauchzehen
200 g	kleine Champignons
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
3 Zweige	Thymian
2	Karotten
1 EL	Speisestärke
1	Zimtstern
1	Sternanis
1 EL	Tomatenmark
50 ml	Wasser
8	Schalotten

Tipp

Zu unserem Rinderbraten passt perfekt unser selbstgemachtes Kartoffel-Blumenkohl-Püree.

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 2 Std. Schmorzeit

pro Portion: 2188 kJ, 523 kcal, 14,6 g Kohlenhydrate, 58,8 g Eiweiß, 27,1 g Fett, 19,0 mg Cholesterin, 3,87 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Dieser Rinderbraten mit leckerem Schmorgemüse ist das perfekte Festtagsgericht! Unser Rinderbraten ist nämlich nicht nur super zart und richtig saftig, sondern ist auch das ideale Rezept für die ganze Familie! Für unseren Rinderbraten brätst du zuerst den Speck und das Gemüse und dann das Rindfleisch in einem Schmortopf nacheinander scharf an. Anschließend kommt alles wieder in den Topf und du gibst noch die verschiedenen Gewürze wie Zimt und Rosmarin hinzu. Nachdem du alles mit dem Fond abgelöscht hast, kommt der Rinderbraten für 2 Stunden in den Ofen. Wenn dir jetzt auch schon das Wasser im Mund zusammenläuft, leg am besten direkt los und mache unseren leckeren Rinderbraten direkt einmal nach. Das Ganze ist wirklich viel einfacher, als du es dir vielleicht vorstellst. Los geht's!

Step 1:

Zuerst kannst du den Speck grob würfeln und in einem Schmortopf ohne Fett anrösten. In der Zwischenzeit die Schalotten putzen und den Knoblauch fein würfeln. Die Champignons putzt du ebenfalls. Die Karotten schneidest du in breite Stifte.

Step 2:

Nun gibst du das Fleisch in das Bacon-Fett und röstest es von beiden Seiten kräftig an. Das Fleisch gut salzen und pfeffern. Dann nimmst du es wieder heraus und gibst 1 EL Butter in den Topf. Darin werden nun die Pilze und die Karotten kräftig geröstet und ebenfalls wieder herausgenommen. Dann nochmals einen EL Butter in den Topf geben und die Schalotten und den Knoblauch knusprig braten. Jetzt das Tomatenmark auch kurz anrösten, das Mehl dazugeben, verrühren und das Fleisch sowie Thymian, Rosmarin, Sternanis und Zimt zusammen mit den anderen Zutaten wieder zurück in den Topf geben. Dann kannst du alles mit dem Fond ablöschen und im heißen Ofen abgedeckt für ca. 2 Stunden schmoren lassen. Dabei zwischendurch immer mal wieder wenden. Die letzte halbe Stunde kannst du alles offen garen.

Step 3:

Jetzt den Topf auf den Herd stellen und die Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker kräftig abschmecken. Zum Schluss rührst du die Speisestärke mit dem Wasser glatt und gibst so viel davon zu der Soße, bis sie wie gewünscht eingedickt ist.