

# Gefüllter Rindsschmorbraten mit italienischer Note

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 3:20 h
- **Fertig in** 3:35 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '215', 'cook_time' : '3:20 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Eine interessante Variante, warum nicht einmal ausprobieren?

## Zutaten

- 1 kg schierer Rinderbraten, gut abgehangen
- 100 g magerer Speck in Scheiben
- Etwas Öl zum Anbraten
- 200 g getrocknete Tomaten in Öl, in dünne Streifen geschnitten
- 1 Gläschen brauner Bratensaft aus dem Supermarkt
- 700 ml trockener Rotwein
- 2 - 3 El Pflanzenöl
- 2 El Tomatenmark
- 2 - 3 Zwiebeln, grob gewürfelt (Röstgemüse)
- 1 Möhre, grob gewürfelt (Röstgemüse)
- 100 g Knollensellerie, grob gewürfelt (Röstgemüse)
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- 1 Bund Schnittlauch, gehackt
- 1 kleines Bund Oregano, gehackt
- Abrieb 1/2 Zitrone
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Füllung:

## **Schritt2**

Zunächst die gehackten Kräuter mit dem Knoblauch, Zitronenabrieb und den Tomatenstreifen mischen.

## **Schritt3**

Den Braten 5 - 6 mal, etwa 3 cm tief einschneiden und zwischen den Scheiben salzen und pfeffern.

## **Schritt4**

Jeweils 2 - 3 Speckscheiben dazwischen geben und die Kräuter - Tomatenmischung reichlich in den Einschnitten verteilen.

## **Schritt5**

In der Länge mit Küchengarn mehrfach binden, damit beim Schmoren alles schön bei einander bleibt.

## **Schritt6**

Der Ansatz:

## **Schritt7**

Auch äußerlich würzen und in heißem Pflanzenöl sorgfältig rund herum kräftig anbraten, Farbe nehmen lassen.

## **Schritt8**

Kurz heraus nehmen und das Röstgemüse hinein geben. Ebenfalls scharf anbraten, zeitversetzt das Tomatenmark 2 - 3 min. mit anrösten. Mit dem Rotwein und den Bratenfond aufgießen, kurz aufstoßen lassen und den Rinderbraten einlegen.

## **Schritt9**

Für 3 - 4 Stunden in den 180 ° C heißen Backofen stellen und von Zeit zu Zeit wenden und mit dem Bratenfond übergießen.

## **Schritt10**

Danach prüfen, sehr schön weich schmoren.

## **Schritt11**

Heraus nehmen, das Küchengarn entfernen, aufschneiden, warm halten.

## **Schritt12**

Den Bratenfond durch eine Küchensieb passieren, ev. etwas entfetten, auf die benötigte Menge reduzieren. Leicht mit Speisestärke "sämig" binden; nachschmecken.

### **Schritt13**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt14**

Den tranchierten Braten "üppig" überziehen, Rinderschmorbraten ist ein Saucen Fleisch.

**Rezeptart:** Rindfleisch **Tags:** getrocknete tomaten, rotwein **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüellter-rindsschmorbraten-mit-italienischer-note/>