



Rinderschmorbraten bürgerlich in eigener Gemüse Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '130', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Nach „alter Väter Sitte“, beliebt wie eh und je, einfach, alles in einem Ansatz

Zutaten

- 1,0 kg Rinderschmorbraten aus der Schulter (Bugschaufel)
- 2 mittelgroße Zwiebeln, grob gewürfelt
- 1 Möhre, geputzt, grob gewürfelt
- 100 g Knollensellerie, grob gewürfelt
- 100 g Porree, nur das Weiße, grob gewürfelt
- 1 Tomate ohne Blüte, grob gewürfelt
- 1 frischer Thymian Zweig, ev. etwas Majoran
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gewürfelt, nach eigenem Geschmack (entbehrlich)
- 2 El Tomatenmark
- 200 ml trockener Rotwein
- 350 ml dunkler Bratensaft aus dem Supermarkt, ersatzweise Gemüsebrühe
- 1 Tl Zucker
- 2 El Pflanzenöl
- Ev. etwas brauner Soßenbinder
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 Lorbeerblatt

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 170° C Umluft vor heizen. Das Rindfleisch unter fließendem Wasser waschen, wieder trocken und rundherum salzen und pfeffern.

Schritt2

In heißem Pflanzenöl von allen Seiten scharf bei großer Hitze anbraten, zunächst heraus nehmen.

Schritt3

In dem Bratfett den Zucker leicht karamellisieren lassen, dann das vorbereitete Gemüse nicht zu dunkel anrösten. Mit dem Rotwein ablöschen, fast völlig einkochen lassen.

Schritt4

2/3 Bratensaft oder die der Gemüsebrühe aufgießen, den Braten wieder hinein setzen.

Schritt5

Auf der untersten Schiene mindestens 120 min. bei geschlossenem Deckel schmoren, garen.

Schritt6

Nach etwa 60 min. die restliche Brühe nach gießen. Danach prüfen, der Braten sollte sehr schön weich geschmort sein.

Schritt7

Heraus nehmen, in Alufolie warm halten und den Bratenfond mit dem Gemüse mittels Stabmixer fein pürieren.

Schritt8

Das reicht in der Regel zur Bindung schon aus, ggf. leicht mit etwas Speisestärke "sämig" binden, nachschmecken.

Schritt9

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Den Braten in dünne Scheiben schneiden und mit der Gemüse Sauce "üppig" überziehen, denn es ist ein ausgesprochenes Saucen Fleisch.

Schritt12

Dazu passen die verschiedensten Gemüse, aber auch frischer Marktsalat, verschiedene Kartoffelzubereitungen, aber auch Pasta.

Schritt13

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** alles in einem ansatz, beliebt wie eh und je, braten, bürgerlich, schmoren

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)344
- Fett (g)21
- KH (g)10
- Eiweiss (g)22
- Ballast (g)4

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rinderschmorbraten-buergerlich-in-eigener-gemuese-sauce/>