

Böhmischen Rahmbraten

Das Rezept für den Böhmischen Rahmbraten mit Knödel müssen Fleischliebhaber einfach einmal ausprobieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

1.20 kg	Rindfleisch (Schulterfilet, Schulterspitz)
1 EL	Rapsöl
2 Stk.	Karotten
2 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Sellerie
1 Stange	Lauch
250 ml	Rotwein
1 EL	Tomatenmark
250 ml	Rinderbrühe
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Stk.	Ingwer (frisch)
	Wacholderbeeren
	Pfefferkörner
	Pimentkörner
125 ml	Schlagobers (Sahne)
1 Prise	Paprika edelsüß
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	Preiselbeerkompott

Zubereitung

1. Genieße die Zubereitung eines köstlichen **böhmischen Rahmbraten** in wenigen Schritten. Beginne damit, das Öl in einem Bräter zu erhitzen. Brate das Fleisch von allen Seiten goldbraun an, während du es leicht salzt. Anschließend nimm das Fleisch aus dem Bräter und stelle es zur Seite.
2. Schäle jetzt die Karotten, Zwiebeln und Sellerie, würfle sie anschließend. Den Lauch putzen, in Ringe schneiden und gründlich waschen. Gib das vorbereitete Gemüse in den Bräter und brate es, bis es eine appetitliche Bräunung aufweist. Füge das Tomatenmark hinzu und lasse es kurz mitrösten, gieße dann den Wein ein und reduziere ihn leicht.
3. Bereite den Gewürzbeutel vor, indem du den geschälten und in Scheiben geschnittenen Knoblauch, Lorbeer, Ingwer, Pfeffer, Wacholder und Piment in einen Teebeutel gibst und diesen in die Sauce hängst. Platziere das gebratene Fleisch zurück in den Bräter, gieße die Brühe hinzu, würze mit Salz und lass alles zugedeckt etwa 2 bis 2,5 Stunden schmoren.
4. Sobald das Fleisch zart ist, nimm es aus der Sauce und halte es warm. Entferne den Gewürzbeutel. Gib das Schlagobers in die Sauce und püriere sie. Die Gemüsemischung sorgt für eine natürliche Bindung der Sauce. Würze die Sauce nach Geschmack mit Salz und Pfeffer.
5. Zum Böhmischem Rahmbraten passen besonders gut Semmelknödel oder Böhmische-Knödel, wie man die zubereitet findest du [hier](#)!
6. Zum Servieren schneide das Fleisch in Scheiben. Richte auf jedem Teller eine Portion Fleisch, Knödel und Sauce an. Garniere das Gericht mit einem Klecks Schlagobers und einem Hauch von Preiselbeeren.

Tipp