

Rinderschmorbraten mal anders

Den Rinderschmorbraten mal anders zubereiten. Mit diesem Rezept kein Problem.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 3,0 h



Foto: FamBieneck

Zutaten

1.20 kg	Rinderbraten
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Lorbeerblätter
300 ml	Rotwein
200 ml	Orangensaft
7 Stk.	Wacholderbeeren (zerstoßene)
1 Stk.	Zimtstange
2 Stk.	Nelken
300 ml	Wasser
	Brühwürfel (für 750 ml Flüssigkeit)
	Butterschmalz
	Orangenschale
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Estragon

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Das Fleisch kräftig salzen und pfeffern. Butterschmalz in einem Bräter/Brattopf erhitzen und das Fleisch darin rundherum kräftig anbraten.

2. Die Zwiebelwürfel zufügen, mit dem Wasser und dem Rotwein und dem Orangensaft ablöschen. Die Brühe, die Lorbeerblätter, die Nelken, die Zimtstange und die Wacholderbeeren zufügen. Das ganze aufkochen und 2 1/2 Stunden köcheln lassen.
3. Nach der Hälfte der Garzeit den Braten wenden. Nach Ende der Garzeit die Soße durch ein Haarsieb geben und nach Wunsch anbinden und das Fleisch in Scheiben schneiden. Wieder hineingeben und warm halten.

Tipp

Man kann auch den Rotwein und den Orangensaft sowie die Nelken und die Zimtstange weglassen und dafür einfach 500 ml Glühwein nehmen. Das ergibt eine besondere Geschmacksnote.