

Rinderbraten, Stracotto di manzo

1 kg Rindfleisch (Schulter, Keule)	1 l Rotwein	500 ml Rinderfond
3 EL Tomatenmark	3 Möhren	3 Stangen Staudensellerie
1 Fenchelknolle	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
1-2 Zweige Rosmarin	1-2 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer
1 EL Öl	Stärke	

Gemüse schälen und in kleine Stücke schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und ebenfalls kleinschneiden.

Das Fleisch in einem Bräter von allen Seiten scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch aus dem Bräter nehmen, kurz zur Seite stellen und jetzt Zwiebeln, Knoblauch und Gemüse im Bräter anschwitzen.

Tomatenmark zugeben und ebenfalls anrösten.

Fleisch zurück in den Bräter geben und mit etwa 200ml Rotwein ablöschen.

Nach und nach den restlichen Rotwein zugeben und einköcheln lassen, bis alles dickflüssig wird. Die Kräuter und den Fond zugeben, Deckel schließen und alles bei 130 Grad (Umluft) im vorgeheizten Ofen für etwa 5 Stunden garen.

Gelegentlich Das Fleisch wenden und eventuell Flüssigkeit nachgeben.

Falls die Soße am Ende zu dünnflüssig ist, gegebenenfalls mit etwas in Wasser aufgelöster Stärke andicken. Dazu den Bräter auf den Herd stellen und alles kurz aufkochen lassen.

Wem die Gemüsestücke zu grob sind, gibt die Soße vorm Andicken durch ein Sieb.

NN am 06. Mai 2024