

Schmorbraten italienisch

Für 4 Portionen

1,5 kg Rinderschmorbraten	2 EL Olivenöl	1 Zwiebel
2 Karotten, Scheiben	2 Stg. Sellerie, gewürfelt	4 Knoblauchzehen
400 g gehackte Tomaten	250 ml Rotwein	500 ml Rinderbrühe
2 TL Oregano	2 TL Rosmarin	1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer		

Das Rindfleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

In einem großen Bräter das Olivenöl erhitzen.

Das Fleisch rundherum scharf anbraten, bis es eine goldbraune Kruste hat. Danach herausnehmen und beiseitestellen.

Zwiebel, Karotten und Sellerie in den Bräter geben und anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.

Den gehackten Knoblauch kurz mitbraten, bis er aromatisch ist.

Rotwein in den Bräter gießen und aufkochen lassen, um den Bratensatz zu lösen.

Die gehackten Tomaten und die Rinderbrühe in den Bräter geben und gut umrühren.

Oregano, Rosmarin und das Lorbeerblatt in die Mischung einrühren.

Den angebratenen Schmorbraten zurück in den Bräter legen.

Den Deckel auf den Bräter setzen und alles für etwa 2,5 Stunden bei niedriger Hitze schmoren lassen. Dabei regelmäßig umrühren.

Nach der Garzeit das Fleisch testen, es sollte sehr zart sein und leicht auseinanderfallen.

NN am 09. Juli 2025