

Rinder-Schmorbraten mit Rotkohl und Klößen

Für 4 Portionen

1200 g Rindfleisch, Schulter	2-4 EL Butterschmalz	200 g Zwiebeln
200 g Möhre	200 g Sellerie	100 g Porree
2 EL Tomatenmark	500 ml trockener Rotwein	800 ml Rinderfond
2 Lorbeerblätter	1 Gewürznelke	10 Pfefferkörner
Salz, Pfeffer		

Rotkohl:

1 kg Rotkohl	1 m.-große Zwiebel	3 säuerliche Äpfel
400 ml Rotwein	250 ml Orangensaft	350 ml Wasser
30 ml Apfelessig	2 getrocknete Lorbeerblätter	4 Gewürznelken
6 Wacholderbeeren, angedrückt	1 TL Zimt	60 g Zucker
1-2 EL Johannisbeergelee	2 TL Salz	Pfeffer
Olivenöl		

Einen Bräter oder großen Topf mit passendem Deckel auf mittlerer bis starker Hitze heiß werden lassen und das gesalzene Fleisch rundum anbraten, bis es schöne Röstaromen bekommen hat. Herausnehmen und beiseite stellen.

Das Gemüse in walnussgroße Stücke schneiden.

Das Gemüse (bis auf den Porree) in den Bräter geben, salzen und bei Bedarf etwas Butterschmalz zufügen. Das Gemüse zusammen mit dem Lorbeer, Nelke und Pfefferkörnern unter gelegentlichem Rühren anbraten, bis es Röstaromen bekommt. Den Porree sowie das Tomatenmark in den Bräter geben, alles vermengen und das Gemüse 3-4 Minuten mit dem Tomatenmark anrösten.

150 ml Rotwein angießen und die Flüssigkeit unter gelegentlichem Rühren komplett einduzieren lassen. Wenn die Flüssigkeit verschwunden ist und sich am Topfboden wieder Röstaromen bilden, erneut 150 ml Rotwein angießen und komplett einkochen lassen, bis sich erneut Roststoffe am Topfboden bilden.

Das Gemüse mit 30 g Mehl bestreuen und vermengen. 200 ml Rotwein und 800 ml Rinderfond angießen und alles gut verrühren. Das Rindfleisch zurück in den Bräter legen.

Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Die Flüssigkeit einmal aufkochen lassen und dann den Bräter mit geschlossenem Deckel in den vorgeheizten Backofen geben. Nach 1 Stunde das Fleisch wenden und nach insgesamt zwei (bis 2,5) Stunden herausnehmen und überprüfen, ob es schön zart geworden ist.

Ansonsten noch weiter im Backofen lassen und schmoren.

Sobald das Fleisch zart ist, herausnehmen und warm (z.B. mit einer Schüssel abgedeckt) beiseite stellen. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen und dabei das aufgefangene Gemüse gut im Sieb ausdrücken. Die Gemüsereste werden dann nicht weiter verwendet.

Die Sauce aufkochen und bei Bedarf (die Sauce sollte schon eine schöne Bindung haben) noch mit etwas Soßenbinder oder mit in kaltem Wasser aufgelöste Stärke abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und in die heiße Sauce legen. Mit Rotkohl und Klößen servieren.

Rotkohl:

Die äußeren Blätter des Rotkohls entfernen, den Rotkohl halbieren und den Strunk raus-schneiden. Den Rotkohl mit dem Hobel in feine Streifen hobeln. Die Zwiebel fein würfeln. Einen großen Topf bei mittlerer Hitze aufsetzen und heiß werden lassen. So viel Olivenöl angießen, dass der Boden benetzt ist und die Zwiebelwürfel hinein geben. Leicht salzen und glasig anschwitzen. Den Rotkohl zufügen und 5 Minuten anschwitzen.

Die Äpfel, den Orangensaft, Rotwein, Apfelessig und das Wasser sowie die Gewürze zufügen und einmal aufkochen lassen. Den Rotkohl salzen und bei geschlossenem Deckel gute 90 Minuten köcheln lassen, bis der Rotkohl weich geworden ist. Zwischendurch umrühren. Sobald der Rotkohl die gewünschte Konsistenz hat, mit Salz und Pfeffer abschmecken und wenn du magst, das Johannisbeergelee unterrühren.

NN am 01. November 2025