

# Rinder-Schmorbraten mit Rotwein-Zwiebeln

**Für 4 Personen**

**Für den Schmorbraten:**

1 kg Rinderschmorbraten	10 Schalotten	4 Knoblauchzehen
2 Möhren	100 g Knollensellerie	4 Stangen Staudensellerie
4 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	1 EL Mehl
10 Wacholderbeeren	10 Pimentkörner	10 weiße Pfefferkörner
10 schwarze Pfefferkörner	2 Lorbeerblätter	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	1 l kräftiger Rotwein	100 ml Aceto Balsamico
1 Liter Rinderfond	Salz	Pfeffer

**Für die Zwiebeln:**

6 - 8 rote Zwiebeln	2 EL Butter	Meersalz
Pfeffer	2 EL Zucker	100 ml roter Portwein
100 ml trockener Rotwein	4 Zweige Thymian	

Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien und mit Salz würzen.

Schalotten und Knoblauch schälen, Möhren und Knollensellerie putzen und schälen, den Staudensellerie putzen und waschen. Die Schalotten ganz lassen, das restliche Gemüse in grobe Würfel schneiden.

Olivenöl in einem Bräter erhitzen und den Rinderbraten darin rundum scharf anbraten. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, das Gemüse dazugeben und im verbliebenen Bratfett andünsten. Tomatenmark und Mehl hinzufügen und kurz anrösten. Die Gewürzkörner in ein Gewürzsäckchen füllen, verschließen und mit den Lorbeerblättern und den Kräuterzweigen dazugeben. Alles mit dem Wein und dem Essig ablöschen und fast vollständig einköcheln lassen.

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

Das Fleisch auf das Gemüse in den Bräter legen, den Fond dazugießen, aufkochen lassen und den Braten im Ofen auf mittlerer Schiene 1 Stunde garen.

Die Backofentemperatur auf 140°C herunterschalten und den Rinderbraten 1 weitere Stunde schmoren. Dann die Temperatur auf 120°C reduzieren und den Braten nochmals 1 Stunde schmoren. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm halten.

Die Sauce in einen Topf passieren und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin farblos andünsten, mit Meersalz und Pfeffer würzen. Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren. Mit beiden Weinsorten ablöschen und den Thymian dazugeben. Die Zwiebeln 15 Minuten bissfest garen und in ein Sieb abgießen, dabei den Sud in einem Topf auffangen. Den Sud sirupartig einköcheln lassen, die Zwiebeln wieder dazugeben. Nochmals mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Den Braten in Scheiben schneiden, mit den Rotwein-Zwiebeln auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Sauce darüberträufeln.

Cornelia Poletto am 26. Januar 2020