

Rinder-Schmorbraten mit Rotwein-Soße

Für 4 Personen:

Für die Fleischmarinade:

1,2 kg Tafelspitz vom Rind	1/2 Bund Petersilie	4 Knoblauchzehen
1 TL schwarze Pfefferkörner	1 TL Senfsaat	1/2 TL Koriandersaat
1/2 TL Fenchelsamen	2 Lorbeerblätter	1 TL Wacholderbeeren
1 Zweig Rosmarin	4 Zweige Thymian	500 ml trockenen Rotwein
1 Gefrierbeutel		

Für den Rinderschmorbraten:

500 ml Fleischmarinade	2 Karotten	1/2 Sellerieknolle
1 Stange Lauch	1 rote Zwiebel	1 gelbe Zwiebel
1 Bio-Zitrone (nur Schale)	3-4 EL Butterschmalz	4 Knoblauchzehen
250 ml Rotwein	100 ml Portwein	100 ml Madeira
Salz	Pfeffer	200 ml Wasser
50 ml Rotwein	4 EL Stärke	

Für die Fleischmarinade:

Die Petersilie waschen und grob hacken. Den Knoblauch schälen und die einzelnen Zehen andrücken. Nun das Fleisch und alle Zutaten in einen verschließbaren Gefrierbeutel geben (alternativ: Vakuumierbeutel) und über Nacht (oder 2 Nächte) im Kühlschrank marinieren lassen.

Für den Rinderschmorbraten:

Karotten und Sellerie schälen und in gleich große Würfel (2 x 2 cm) schneiden. Den Strunk des Lauchs abschneiden, den Lauch der Länge nach aufschneiden und gründlich waschen. Nun in 2 cm lange Stücke aufschneiden. Die Zwiebeln schälen und würfeln.

Die Zitrone mit einem Messer schälen (dabei das weiße nicht mit abschneiden) und die Schale in Streifen schneiden.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen (Marinade durchsieben und aufbewahren) und in einem großen Schmortopf mit Butterschmalz scharf anbraten. Währenddessen salzen, nach 10 Minuten wenden und nach weiteren 10 Minuten rausnehmen und zur Seite stellen.

Das Gemüse mit etwas Butterschmalz in den Schmortopf geben und rösten: zuerst das Wurzelgemüse, dann den Lauch, die Zwiebeln und am Ende den Knoblauch. Kräftig pfeffern und mit der Fleischmarinade, Rotwein, Portwein und Madeira ablöschen. Das Fleisch in den Schmortopf geben und mit Wasser auffüllen. Bei geschlossenem Deckel rund 2-2,5 Stunden schmoren.

Das Fleisch rausnehmen und beiseite stellen. Die Schmorflüssigkeit abseihen, auffangen, zurück in den Topf geben und einkochen lassen, d.h. um mindestens die Hälfte einreduzieren. Die Stärke in den Rotwein geben, mit Wasser verlängern und gut verrühren bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Nach und nach in die kochende Sauce geben und damit abbinden.

Björn Freitag am 19. August 2024