

Geschmorter Rinderbraten

Für 6 Portionen:

1,5–2 kg Rinder-Semmerrolle	2 Prisen Pfeffermix	2 Prisen Gewürzsalz
2 Prisen Fleischgewürz	3 EL Bratöl mit Butter	8 weiße Zwiebeln
1 Stange Lauch	1 Stück Sellerie	1 Karotte
1 EL Mehl	1 EL Tomatenmark	1 EL Butter
450 ml trockener Rotwein	700 ml Gemüsebrühe	15 schwarze Pfefferkörner
2 Wacholderbeeren	3 Pimentkörner	3 Lorbeerblätter

Rinderbraten von allen Seiten kräftig mit Gewürzsalz, Pfeffermix und Fleischgewürz würzen. Bratöl im Bräter erhitzen und das Fleisch rundum anbraten, bis es bräunt.

Zwiebel, Karotten, Lauch und Sellerie waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Das Fleisch aus dem Bräter heben und stattdessen das geschnittene Gemüse mit je einer Prise Gewürzsalz, Pfeffermix und Fleischgewürz im Bräter Farbe annehmen lassen. Butter, Tomatenmark, Lorber, Piment, Pfefferkörner und Wacholder nacheinander in den Bräter geben und mit anbraten, bis das Gemüse bräunt.

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. 1 EL Mehl in den Bräter geben und verrühren, die Hitze reduzieren, kurz anbraten und mit Rotwein ablöschen. Kräftig aufkochen lassen, dann Gemüsebrühe hinzugeben und das Fleisch zurück in den Sud im Bräter legen. Mit dem passenden Deckel verschließen und im Ofen 2 Stunden schmoren lassen. Ab und zu den Braten wenden.

Garprobe mit einer Fleischgabel machen und ggf. mehr Brühe und Wein angießen. Wenn das Fleisch zerfällt, Braten aus dem Ofen nehmen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, dabei das Gemüse sorgfältig ausdrücken.

Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Dazu schmecken selbstgemachte Knödel und Salat.

Steffen Henssler am 11. Juli 2025