



Gabelzarter Rindsschmorbraten

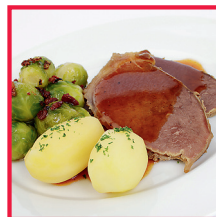
Zutaten für 4 Personen

- 1,5 kg Rindsschmorbraten von der Schulter
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Olivenöl
- 1 kleiner Sellerie
- 2 Rüebli
- 1 Zwiebel
- 1 Lauch
- 1 frischer Rosmarinzwieg
- 3 EL Tomatenpüree
- 7 dl kräftigen Rotwein
- Bouillon
- Maizena Express

Zubereitung

Den Rindsschmorbraten mit kaltem Wasser kurz abspülen und mit Küchenpapier trocknen. Fleisch danach mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen und mit Olivenöl an den Fettstellen gut anbraten. Fleisch nach dem Anbraten in einen nicht zu grossen Topf geben. Sellerie, Rüebli, Zwiebel und Lauch in Würfel schneiden und andünsten. Den frischen Rosmarinzwieg, das Tomatenpüree, den kräftigen Rotwein und die Bouillon dazugeben, bis das Fleisch zugedeckt ist.

Etwa vier Stunden leise bei 80°C schmoren lassen. Sauce kann anschliessend nach Belieben nachgewürzt werden. Mit Maizena Express kann die gewünschte Konsistenz erreicht werden.



TIPP: Gekartes Fleisch kann sehr gut tiefgekühlt werden. So haben Sie das nächste Mal schnell etwas Feines gekocht.

Dazu empfehlen wir: Polenta, Kartoffelstock oder Salzkartoffeln...