

Rinderschmorbraten Esterhazy

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

135
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

1,1 kg Rinderbraten
2 Zwiebeln
2 Lorbeerblätter
1 Teelöffel Wacholderbeeren
1 Esslöffel Tomatenmark
300 ml Rotwein
1 Esslöffel Mehl
150 g Karotten
150 g Lauch
150 g Sellerie

Ein Rinderbraten so zart, dass er förmlich auf der Zunge zergeht. Dazu butterweiches Gemüse und eine aromatische Bratensoße - der Rinderschmorbraten Esterhazy ist in der österreichischen Küche ein echter Klassiker. Und dank diesem gelingsicherem Rezept bald auch in deiner.

- 1 -

Karotten, Lauch und Sellerie in feine Streifen schneiden. Die beiden Zwiebeln schälen und vierteln.

- 2 -

Einen großen Topf mit etwas Öl erhitzen und das Rindfleisch rundherum kräftig anbraten, die geviertelten Zwiebeln dazugeben.

- 3 -

Sobald das Fleisch Farbe bekommen hat, das Tomatenmark hinzugeben und weiterbraten. Wenn alles schön dunkel ist, das Fleisch mit dem Rotwein ablöschen und die Lorbeerblätter sowie die Wacholderbeeren, Salz und Pfeffer hinzugeben und mit geschlossenem Deckel für ca. 2 Stunden auf leichter Hitze köcheln lassen.

- 4 -

In einem separaten Topf Wasser zum Kochen bringen und das geschnittene Gemüse für ca. 3 Minuten blanchieren. Anschließend unter fließendem kaltem Wasser abschrecken.

- 5 -

Mit einer Fleischgabel in das Fleisch stechen. Wenn du die Gabel wieder leicht herausziehen kannst, das Fleisch aus dem Topf nehmen.

- 6 -

Die Sauce durch ein feines Sieb geben und erneut zum Kochen bringen.

- 7 -

Das Mehl mit etwas Wasser verrühren und die Sauce

Rinderschmorbraten Esterhazy

damit binden. Das Fleisch in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit dem Gemüse bedecken und mit der Sauce servieren.