

## Rinderschmorbraten

### Zutaten zum marinieren

1kg Rinderbraten  
 3EL Senf  
 2 Zwiebeln  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Lorbeerblatt  
 1TL Rosmarin  
 ½ TL Chiliflocken  
 ½ TL Pfeffer aus der Mühle  
 6 – 8 Wacholderbeeren  
 3 -4 Körner Piment



### Weiter Zutaten

½ Stange Lauch  
 Ca 100g Knollensellerie  
 2 Karotten  
 2 Zwiebeln  
 70g Tomatenmark  
 1L Fleischbrühe  
 250ml Rotwein  
 1 EL milder Essig  
 Salz, Pfeffer  
 1TL Speisestärke zum andicken

### So funktioniert es!

Den Braten mit 2EL Senf kräftig einreiben und zusammen mit dem fein geschnittenen Knoblauch grob geschnittenen Zwiebeln und den anderen Zutaten in einen Gefrierbeutel 12 Std ziehen lassen.

### So geht es weiter!

Das Fleisch aus dem Beutel nehmen Zwiebel, Knoblauch vom Fleisch nehmen.  
 Mit dem grob geschnittenen Zwiebeln, Karotten, Lauch und Sellerie in einem Topf mit etwas Öl anbraten  
 Tomatenmark dazu geben und weiter rösten.  
 Wenn das Tomatenmark Farbe annimmt mit der Hälfte des Rotwein ablöschen und wieder anbraten.  
 Die 2. Hälfte des Rotwein dazu geben, wenn das Gemüse am Topfboden wieder anbrät.  
 Anbraten bis alles eine schöne dunkle Farbe hat.  
 Mit Brühe ablöschen und einmal aufkochen lassen.

### So geht es weiter!

Das Gemüse in den Ofenmeister geben.  
 Das Fleisch etwas salzen, auf das Gemüse setzen und die Soße angießen.  
 Für 35 Minuten, mit Deckel in den auf 230C vorgeheizten Backofen geben.  
 Nach 35 Minuten den Braten etwas mit der Soße begießen und die Temperatur auf 160C senken.  
 Für weitere 110 Minuten schmoren lassen.

### So geht es weiter!

Den Braten aus dem Ofen holen und aus der Soße heben.  
 Die Soße durch ein Sieb in einen Topf geben.  
 Den Braten zurück in den leeren Ofenmeister und mit Deckel zurück in den ausgeschalteten Ofen stellen.  
 Die Soße aufkochen mit der gelösten Speisestärke andicken  
 Mit einem EL Essig verfeinern und eventuell nachwürzen  
 Mit Blaukraut und Knödel ein Gedicht.

**Guten Appetit!**