



Rezeptkarte

Rinderschmorbraten mit Omas Soßengewürz

Zutaten (4 Personen):

Schmorbraten: 1,6 kg Schaufelbug vom Rind, 200 g Karotten geschält, 200 g Stangensellerie geputzt, 400 g Zwiebel geschält, 150 g Tomatenmark, 500 ml Rotwein, 250 ml Madeira, 2 TL Omas Soßengewürz, Salz, Pfeffer schwarz, Rapsöl, 50 g Butter, Speisestärke

Zubereitung (ca. 4 Stunden, davon 3 Stunden Schmorzeit):

Das Schmorfleisch mit Salz und schwarzem Pfeffer kräftig würzen und in etwas Rapsöl in einem Topf von allen Seiten anbraten. Das Fleisch herausnehmen und anschließend das geschälte und in Würfel geschnittene Röstgemüse im Topf anrösten. Wenn das Gemüse eine gleichmäßige goldbraune Farbe angenommen hat, Tomatenmark dazugeben und ebenfalls kurz mitrösten. Mit Rot- und Madeirawein mehrmals ablöschen und stark reduzieren. Wenn fast die gesamte Menge Wein eingekocht ist, das Fleisch zurück in den Topf geben. Einen Teelöffel Omas Soßengewürz dazugeben und den Rinderbug knapp mit Wasser bedecken. Einmal aufkochen und für circa 3 Stunden langsam schmoren bis das Fleisch butterzart ist. Das Fleisch herausnehmen, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und auskühlen lassen. Den Schmorfond durch ein Spitzsieb passieren und bis zur gewünschten Geschmacksintensität reduzieren. Die Butter einmontieren und nach Belieben mit etwas angerührter Stärke auf die gewünschte Konsistenz binden. Final mit Salz und Omas Soßengewürz abschmecken. Den Rinderbug in mehrere Scheiben schneiden und in der Soße heißlegen.

Tipp: Selbstgemachte Spätzle und Wurzelgemüse sind eine perfekte Beilage für den Schmorbraten.