

Rindsschmorbraten

(für 6 bis 7 Personen)

Zutaten: 1500 g Rindfleisch, für Schmorbraten
2 bis 3 Saucenknochen (z.B. Schweinsfüsse)
3 Karotten
Hühnerbouillon (Pulver)
2 Zwiebeln
2 Lorbeerblätter
5 Nelken
Senf, Pfeffer, Salz
3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian
7 dl "schwerer" Rotwein
Tomatenpüree

Zubereitung:

Das Fleisch würzen und rundum gut anbraten. Das Fleisch herausnehmen und mit Senf einreiben.

Das Gemüse, die Knochen und den Tomatenpüree in der gleichen Pfanne anbraten. Mit etwas Rotwein ablöschen. Mit der Hühnerbouillon würzen. Das Fleisch, den Rest Rotwein, das Gemüse und die Gewürze begeben. 3 Stunden mit 160°C in einem zugedeckten Topf schmoren. Die Sauce durch ein Sieb lassen, binden und über das geschnittene Fleisch giessen.

Mit Polenta, Kartoffelstock oder Risotto servieren (als Gemüse Rotkabis).