

# Rinderschmorbraten in Rotweinsoße

Der saftige Rinderschmorbraten aus dem Backofen lässt sich toll vorbereiten. Mit der Rotweinsoße ein perfektes Sonntagsessen.

etwa 10 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für den Bräter:

#### Zutaten:

- 3 Zwiebeln
- 2 dicke Möhren
- 2 kg Rindfleisch (aus der Keule, ohne Knochen)
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 5 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
- 3 Zweige Rosmarin
- 2 Lorbeerblätter
- 400 ml Rinderfond
- 700 ml Rotwein
- 1 TL Zucker
- 2 Paprikaschoten gelb und grün
- 400 g Cocktailtomaten
- 2 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
- 3 geh. EL Tomatenmark
- Worcestersoße

Wie bereite ich einen klassischen Rinderschmorbraten zu?:

## 1 Vorbereiten:

Zwiebeln abziehen und achteln. Möhren schälen und in 5 cm lange Stücke schneiden. Rindfleisch mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 210 °C**

**Heißluft etwa 190 °C**

#### 2 Rinderschmorbraten zubereiten:

2 EL Öl im Bräter auf dem Herd erhitzen. Zwiebeln und Möhren darin anbraten und auf einen Teller geben. 1 EL Öl in den Bräter geben und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Die angebratenen Zwiebeln und Möhren mit den Rosmarinzwiegen und Lorbeerblättern hinzufügen. Mit dem Rinderfond und der Hälfte des Rotweins aufgießen. Zucker zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Bräter mit Deckel auf dem Rost in den Backofen schieben. Während der Schmorzeit den Braten ab und zu wenden.

**Einschub: unten**

**Garzeit: etwa 90 Min.**

#### 3 Gemüse zubereiten:

Paprikaschoten putzen und vierteln. Cocktailtomaten waschen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Tomatenmark hinzufügen und restlichen Rotwein aufgießen. Bräter aus dem Backofen nehmen. Restliches Gemüse hinzufügen und alles wieder zugedeckt in den Ofen geben.

**Garzeit: etwa 60 Min.**

#### 4 Das gare Fleisch etwa 10 Min. zugedeckt "ruhen" lassen, damit sich der Fleischsaft setzt. Das Fleisch dann in Scheiben schneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

#### 5 Soße zubereiten:

Die Soße mit dem Gemüse auf ein Sieb geben und in einem Topf auffangen. Einen Teil des Gemüses um das Fleisch legen. Den Rest durch das Sieb streichen. Gustin mit 2 EL Wasser anrühren und in die Soße einrühren. Soße unter Rühren noch einmal zum Kochen bringen, mit Worcestersoße abschmecken und zum Rinderschmorbraten servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle des Rotweins kann auch Rinderfond verwendet werden.
- Reste von dem Schmorbraten können mit der Soße eingefroren werden.
- Als Beilage [Kartoffelknödel](#) oder Spätzle servieren.