



Keller's Rezeptdienst

Nr. 86	Februar	2010
Wiediker Schmorbraten an Rotweinsauce		

ZUTATEN: für 8 Personen

2.4kg Rindshohrücken Gastro
1 Stange Lauch
1 kleines Stück Sellerie
2 geschälte, längs halbierte Karotten
2 geschälte, halbierte Zwiebeln
2 Lorbeerblätter
2 Nelken

Rotweinsauce:

8 dl Rotwein
4 dl Rindfleischbrühe
1 TL Honig
6 TL Maisstärke
3 EL Portwein
3 EL Butter, kalt, in Stückchen
Bunter Pfeffer

Zubereitung

1. Das Fleisch mit Haushaltspapier abtrocknen.
2. Den Braten gut salzen und pfeffern.
3. In Bratpfanne Öl erhitzen.
4. Das Fleischstück vorsichtig begeben und von beiden Seiten stark anbraten.
5. Das Gemüse und das Fleisch in den Bräter geben und im Ofen bei 180°C ca. 2 Stunde 30 Minuten weich schmoren. (Je nach Grösse des Fleisches varriert die Zeit, mit der Fleischgabel auf die Garstufe testen.)
6. Den Sud mit dem Rotwein, der Fleischbrühe und dem Honig einkochen. Die Stärke mit Portwein anrühren, unter Rühren mit dem Schwingbesen beifügen und aufkochen.
7. Die Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in Tranchen schneiden, mit Sauce anrichten.

Weinempfehlung: Syrah oder ein Pinot Noir

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg