

Rinder-Schmorbraten mit Steckrüben-Gemüse

Für 4 Personen

1 kg Rinderbrust	Salz, Pfeffer	4 EL Speiseöl
2 Gemüsezwiebeln	1 Sellerieknolle	4 EL Honig
4 Lorbeerblätter	600 ml Rotwein	1 l Gemüsebrühe
800 g Steckrüben	2 kleine Zwiebeln	2 TL Zucker
400 g Schalotten	2 TL Butterschmalz	4 EL Balsamico-Essig

Das Fleisch salzen, pfeffern und in einem Bräter mit etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. Gemüsezwiebeln und Sellerie schälen, in feine Stücke schneiden, mit 2 Esslöffeln Honig und den Lorbeerblättern in den Bräter geben und glasig anbraten. Mit etwas Rotwein und Gemüsebrühe ablöschen. Den Braten im Backofen bei circa 180 Grad (Umluft: 160 Grad/ Gasherd: Stufe 2-3) ungefähr 1 Stunde schmoren und dabei nach und nach Rotwein und Brühe (100 ml Brühe zurückbehalten) angießen, so dass der Braten immer zu 1/3 im Fond liegt. Das Fleisch zwischendurch öfter wenden. Für das Steckrübengemüse, die Steckrüben schälen, in Scheiben schneiden und in Form bringen. Die Zwiebeln schälen, klein schneiden. In einem Topf mit 2 EL Öl anschwitzen. Steckrüben zugeben, 100 ml Gemüsebrühe angießen, mit etwas Zucker und Salz, Pfeffer würzen und weich dünsten. Die Schalotten schälen, in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz anbraten, mit Balsamico-Essig ablöschen, weich dünsten, 2 Esslöffel Honig zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den gegarten Braten herausnehmen, den Fond durch ein feines Sieb passieren, abschmecken und eventuell mit etwas Mehl binden.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 26. Februar 2008