

Rinder-Braten in Rotwein-Soße mit Gemüse und Rosmarin

Für 4 Personen:

1,2 kg Rinderbraten (Schulter)	Salz, Pfeffer	3 4 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin	800 g gemischtes Gemüse	4 Schalotten,
4 Knoblauchzehen	1-2 Chilischoten	4 Lorbeerblätter
3 4 Zweige Thymian	8 Pfefferkörner	1 EL Honig
500 ml trockenen Rotwein		

Als Gemüse sei eine Mischung aus Champignons, Karotten, Paprika, Cocktailtomaten empfohlen.

Die Schalotten schälen und vierteln.

Die Knoblauchzehen grob zerdrücken.

Den Thymian waschen und trocken schütteln.

Den Rinderbraten waschen, trocken tupfen und rundherum gut mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einem gusseisernen Bräter erhitzen. Die Nadeln von einem Zweig Rosmarin abzupfen und grob hacken. Im Olivenöl anbraten. Den Rinderbraten dazugeben und auf mittlerer bis hoher Temperatur von allen Seiten anbraten. Das Gemüse waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zusammen mit den Schalotten, dem Knoblauch, den Chilischoten, den Lorbeerblättern und den Pfefferkörnern in den Bräter geben. Um den Rinderbraten herumschichten und gut mit Salz und Pfeffer würzen.

Honig über den Rinderbraten geben. Den restlichen Rosmarin sowie den Thymian zwischen das Gemüse stecken. Zum Schluss den Rotwein eingießen und aufkochen lassen. Nun zugedeckt ca. 2 Stunden bei kleiner Hitze köcheln lassen. Vor dem Servieren die Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Stiele vom Thymian und Rosmarin entfernen und noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rinderbraten in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse und der Sauce servieren. Dazu passen Salzkartoffeln, Blumenkohlpüree, Kartoffelpüree oder Kartoffel-Sellerie-Püree.

NN am 14. Juli 2023