

Italienischer Schmorbraten

Für 4 Portionen

1,5 kg Rinderbraten	2 Zwiebeln, gewürfelt	3 Karotten, in Scheiben
3 Selleriestangen, gewürfelt	4 Knoblauchzehen, gehackt	500 ml Rotwein
400 g Dosentomaten, gehackt	2 EL Tomatenmark	2-3 Zwg. Rosmarin
2-3 Zg. Thymian	2 Lorbeerblätter	500 ml Rinderbrühe
Salz, Pfeffer	4 EL Olivenöl	

Den Ofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen.

Das Olivenöl in einem großen, ofenfesten Topf erhitzen.

Den Rinderbraten großzügig mit Salz und Pfeffer würzen, in dem heißen Öl rundherum anbraten, bis er eine schöne Bräunung hat; den Braten aus dem Topf nehmen.

Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Knoblauch in den gleichen Topf geben, das Gemüse etwa 5-7 Minuten anbraten, bis es weich wird.

Tomatenmark hinzugeben, kurz mitbraten, um die Aromen freizusetzen, mit Rotwein ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen, damit der Alkohol verdampfen kann.

Die gehackten Tomaten, die Rinderbrühe, die frischen Kräuter und die Lorbeerblätter hinzugeben, alles umrühren.

Den Rinderbraten wieder in den Topf legen und beachten, dass er teilweise von der Flüssigkeit bedeckt ist.

Den Topf zudeckeln, in den Ofen stellen und 2 bis 2,5 Stunden schmoren, bis das Fleisch zart ist.

Nach Ablauf der Zeit den Braten herausnehmen und vor dem Anrichten einige Minuten ruhen lassen.

NN am 10. September 2025