

# Italienischer Rinderschmorbraten in Rotwein



- 1,2 kg Rinderbraten (Unterschale, Keule oder Blume)
- 2** Möhren
- 1** Zwiebel
- einige Zweige frischer Rosmarin
- 4** Tomaten
- 2 EL** Olivenöl
- $\frac{1}{8}$  l Fleischbrühe
- 1 Stück** Zimtstange
- 1-2 TL Honig
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2** Stangen Sellerie
- 3** Knoblauchzehen
- 1 Bund** Basilikum
- 2 EL** Butter
- $\frac{3}{8}$  l guter Rotwein
- 2** Gewürznelken
- 1** Lorbeerblatt

Rinderbraten kurz unters fließend kalte Wasser halten, mit Küchenpapier trockentupfen. Auf einem kleinen Teller Salz und Pfeffer mischen, Mischung auf den Braten streuen und mit den Händen gut einmassieren.

Die Möhren schälen und das obere Ende abschneiden. Den Sellerie waschen und die Fäden abziehen, wenn grobe dran sind. Welke Enden auch abschneiden, zartes Grün dranlassen. Die Möhren und den Sellerie erst in Streifen, dann in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und ganz fein schneiden. Rosmarin waschen und die Nadeln kleiner zupfen. Vom Basilikum die zarten Blättchen abzupfen und beiseite legen, den Rest grob zerschneiden.

Die Tomaten waschen und ganz klein würfeln. Hören wir da einen Aufschrei? Ob die gar nicht gehäutet werden für so einen feinen Braten? Nein, nicht nötig, weil die Sauce nach dem Schmoren gesiebt wird, und da bleiben die Schalenstückchen sowieso in den feinen Maschen hängen.

Einen großen Bräter aus dem Schrank holen – am besten einen aus Gusseisen. Die Butter mit dem Öl darin warm werden lassen. Den Braten reinsetzen und so lange braten, bis er sich leicht löst. Dann hat er nämlich die richtige Kruste. Ein Stück weiterdrehen und wieder anbraten. Noch mal drehen und so weitermachen, bis er rundum braun ist.

Jetzt den Braten rausnehmen – nur wenn der Bräter richtig groß ist, kann er drin bleiben. Gemüse, Zwiebel, Knoblauch und Kräuter in den Bräter rühren, kurz anbraten. Tomaten mit Wein und Brühe dazu, Gewürznelken, Zimt und Lorbeerblatt auch. Sauce salzen und pfeffern. Und natürlich den Braten wieder in den Bräter legen.

Jetzt die Temperatur ganz klein stellen, Deckel drauf. Und den Braten etwa 3 Stunden schmoren lassen. Die Flüssigkeit soll dabei immer leicht blubbern, aber nicht kochen, sonst wird der Braten nicht schön zart. Also immer mal wieder den Deckel abnehmen und nachschauen, ob alles richtig schmort.

Nach den 3 Stunden den Braten rausholen, er braucht jetzt 10 Minuten Ruhe, bevor man ihn anschneiden kann. Die Sauce durch ein Sieb gießen und wieder in den Topf damit. Faule können die Sauce auch ungesiebt einkochen. In jedem Fall die Hitze hochschalten und die Sauce einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und dem Honig abrunden. Braten in Scheiben schneiden und in die Sauce legen. Im Bräter auf den Tisch stellen.