

Rinderbraten auf italienische Art

Zutaten für 4 Personen:

300 g	Zwiebel(n)
4 Zehe/n	Knoblauch
300 g	Möhre(n)
125 g	Kartoffel(n), mehling kochende
1,6 kg	Rinderbraten (Rinderhüfte)
	Salz und Pfeffer
6 EL	Olivenöl
15 g	Steinpilze, getrocknete
3 EL	Tomatenmark
650 ml	Hühnerbrühe
750 ml	Wein, Barolo (oder anderen Rotwein)
1 Zweig/e	Lorbeerblätter
3 Zweig/e	Rosmarin
3 Zweig/e	Thymian
300 g	Tomate(n)

Rezept:

Zwiebel, Knoblauch und Möhren putzen, in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Fleisch würzen und in einem Bräter in Öl rundum anbraten. Gemüse, Kartoffel, Pilze und Tomatenmark zugeben und alles anrösten. Mit Brühe und 250 ml Wein ablöschen und fünf Minuten kochen.

Im Ofen bei 180°C im unteren Drittel 1,5 Stunden im geschlossenen Bräter und danach 1,5 Stunden im offenen Bräter garen (hier empfiehlt sich keine Umluft!!). Nach und nach den Wein zugeben. Tomaten klein schneiden und mit den Kräuterzweigen 15 Minuten vor Garzeitende dazu geben.

Fleisch 15 Minuten in Alufolie ruhen lassen und währenddessen den Schmorfond einkochen lassen.

Danach servieren und genießen!! Schmeckt super lecker.