



Kochrezept



Rezept: 2.366 – „Taubertaler Schmorbraten“

Weinempfehlung: Sommelier vividus

Rezeptgeber: unbekannt

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Rinderbraten – Salz - frisch gemahlener Pfeffer - Rosmarin – Thymian – Wacholderbeeren - Lorbeerblatt - Fett zum Anbraten - 1 kleines Glas Rotwein - 1 - 2 Zwiebeln - eventuell Knoblauch - reichlich Suppengemüse - ½ l Fleischbrühe

Zubereitung:

Das Fleisch abspülen, gut trocken tupfen und rundherum mit Salz, Pfeffer und den übrigen Gewürzen einreiben und ev. über Nacht an einem kühlen Ort ziehen lassen. Für die Zubereitung lässt man das Fleisch in heißem Butterschmalz von allen Seiten gut anbraten, damit sich die Poren schließen und der Saft im Fleisch bleibt. Dazu sollte man es allerdings nicht direkt aus dem Kühlschrank nehmen, sondern zuvor bei Zimmertemperatur erwärmen lassen. Zwiebeln, Wurzelgemüse und Knoblauch dazugeben und mit dem Rotwein ablöschen.

Dann gießt man das Fleisch mit einem Teil der Brühe auf und lässt alles bei mittlerer Hitze im Ofen schmoren. Nach Geschmack mit Rosmarin, Thymian, Lorbeer oder Wacholder nachwürzen. Die Garzeit des Bratens beträgt ca. 2 Stunden bei 180°C. Nach etwa der Hälfte der Garzeit gießt man den Rest der Fleischbrühe über den Braten, damit er an der Oberfläche nicht austrocknet. Wenn der Braten fertig ist, gießt man die Soße durch ein Sieb und bindet sie nach Geschmack mit Mehl oder Sauerrahm.

Beilagen: Die klassischen Beilagen zum fränkischen Rinderbraten sind Blaukraut und Kartoffelklöße oder grüne Bohnen und Salzkartoffeln.

Weinempfehlung: Hier gehört ein kräftiger Schwarzriesling aus dem Holz zu.

"Berauscht euch nicht mit Wein - das macht zügellos -, sondern lasst euch vom Geist erfüllen!"
Epheser 5, 18

„vividus-natürlich® * - *lebend, naturgetreu, munter, so wie die Natur es gibt*

Weinfachagentur Klaus Löbbe * Mühlenstraße 45a * 58285 Gevelsberg

Telefon: 02332 / 551276 * E-Mail: info@vividus-natuerlich.de * www.vividus-natuerlich.de oder www.bioweinland.de