

Rinderbraten in Rotwein mit Johannisbeergelee

by Andreas - Sonntag, Februar 04, 2018

<http://mundgericht.de/index.php/rinderbraten-in-rotwein-mit-johannisbeergelee/>



Bei Rinderbraten besteht immer die Gefahr, dass er sehr trocken wird und man dann die Fleischscheiben unter Soße „begraben“ muss. Darum ist es sehr wichtig das Fleisch zuerst scharf anzubraten um dann mit kleinster Flamme den Braten zu garen. Die größte Mühe hilft aber nicht, wenn man beim Fleisch gespart hat. Also Finger weg von der Supermarkttruhe und für dieses Sonntagsgericht ruhig mal wieder den Fachhandel aufsuchen.

1 kg Rinderbraten

200 gr. Sellerie

2 Möhren

2 Zwiebeln

600 ml Rotwein (eine kräftige Sorte)

1 L Rinderbrühe

2 EL Tomatenmark

2 Lorbeerblätter

8 Wacholderbeeren

4 Gewürznelken

10 Pfefferkörner

5 EL Orangensaft

2 EL Butter

2 EL Johannisbeergelee

3 EL Butterschmalz

Salz

Pfeffer

Das Fleisch gut mit Pfeffer und Salz einreiben und im Butterschmalz scharf anbraten. In einem großen Topf oder Bräter die fein gewürfelten Sellerie, Möhren und Zwiebeln in Butterschmalz anbraten. Das Tomatenmark begeben und mit der Hälfte des Weines auffüllen. Nun die Fleischbrühe und die Gewürze beifügen. Bei geschlossenem Deckel bei kleinster Flamme im Ofen oder auf dem Herd 1 ½ Stunden köcheln lassen. Immer mal wieder Rotwein nachgießen.

Das Fleisch herausnehmen und die Sauce einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Orangensaft und dem Johannisbeergelee abschmecken. Abschließend die Butter (kalte Butterflocken aus dem Tiefkühlfach) einrühren. Die Gemüswürfel nun mit dem Pürierstab bearbeiten. Ich nehme dazu immer die Hälfte der Gemüse heraus und gebe sie abschließend wieder dazu.

Weitere Empfehlungen:

Boeuf Stroganoff

Dieses nach einem russischen Adligen benannte Gericht, läßt sich leicht und schnell herstellen...

Spaghetti mit Berglinsen

Eine eher ungewöhnliche Kombination aus Italien. Man findet ähnliche Zusammenstellungen ab...

Krautnudeln Wiener Art

Eigentlich handelt es sich um eine typische Wiener Spezialität. Die dort verwendeten Fleckerl (...)