Rindsschmorbraten an Steinpilz-Rotweinsauce

Gesamtzeit: 2 h 40 min

Aktivzeit: 1 h

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

1 kg	Schulter vom Schweizer Rind
50 g	getrocknete Steinpilze
2 dl	Wasser
2	rote Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
1	Fleischtomate (ca. 200 g)
	Salz
1 EL	HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
3 dl	Rotwein
3 dl	Rindsfond
2 Zweige	Zweige Rosmarin
3	Lorbeerblätter
700 g	Sellerie
100 g	Doppelrahm
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Muskat
800 g	fest kochende Kartoffeln
2 EL	Bratbutter

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

742	kcal
65 g	Eiweiss
34 g	Kohlenhydrate
30 g	Fett

Glutenfrei

enthält Laktose

Zubereitung

1. Fleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

2. Steinpilze im Wasser einweichen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. Stielansatz der Tomate entfernen und Tomate würfeln.

3 Fleisch salzen. In einem Bräter das Öl erhitzen, das Fleisch darin rundherum anbraten, dann aus dem Bräter nehmen. Im Bratensatz Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Tomate beifügen, mit Rotwein und Fond ablöschen. Rosmarin, Lorbeer und Steinpilze mitsamt Einweichwasser beifügen. Den Braten zugedeckt etwa 2½ Stunden weichschmoren.

4 Sellerie schälen und in Würfel schneiden. In Salzwasser oder im Steamer weichdämpfen. Abgiessen.

5 Doppelrahm in einer Pfanne erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Sellerie beifügen und alles mit dem Stabmixer pürieren. Das Püree wenn nötig abschmecken und warmhalten.

6 Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. In reichlich kochendem Salzwasser die Kartoffeln 5 Minuten vorkochen. In ein Sieb abgiessen und abtropfen lassen. Dann in einer Bratpfanne Bratbutter erhitzen und die Kartoffeln darin goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

7 Die Sauce des Bratens mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in Tranchen schneiden und mit Selleriepüree, Kartoffeln und Sauce anrichten.

Tipp
Für dieses Rezept eignen sich auch frische Steinpilze: diese kurz anbraten und erst ganz zuletzt zur fertigen Sauce geben. Preisgünstiger Ersatz: braune Champignons.