

Rindschmorbraten mit Holunder-Brombeer-Jus



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 2 h 30 min

 Aktivzeit: 30 min

 Einfach



Zutaten

für 6 Personen

- 1.2 kg** Braten vom Schweizer Rind (z.B. Runder Mocken)
- 2** Rüebli
- 200 g** Sellerie
- 1** Lauch
- 2 EL** HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
- 2 EL** Tomatenpüree
- 3 dl** Rotwein
- 5 dl** Rindsfond
- 7** schwarze Pfefferkörner
- 2** Nelken
- 1** Lorbeerblatt
- 1.5 dl** Holunderblütensirup
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 40 g** kalte Butter
- 150 g** Brombeeren

Nährwerte

1 Portion (ohne Rosenkohl) enthält ca.:

- 837** kcal
- 60 g** Eiweiss
- 56 g** Kohlenhydrate
- 36 g** Fett

 Glutenfrei

 Laktosefrei

Einheimisches Futter:

Im Video erzählen dir Jolanda und Werner Gschwind, weshalb genau das ihr feiner Unterschied ist.

Zubereitung

- 1** Rindsbraten 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Rüebli, Sellerie und Lauch grob schneiden.

- 2 Öl in einem Bräter erhitzen, Fleisch darin bei starker Hitze von allen Seiten während insgesamt 5–6 Minuten anbraten. Braten herausnehmen, Herd auf mittlere Stufe zurückstellen und das Gemüse im Bräter unter Wenden goldgelb rösten. Tomatenmark zugeben und ca. 3 Minuten anrösten. Mit Rotwein und Fond ablöschen und gut umrühren. Pfefferkörner, Nelken, Lorbeerblatt und Holundersirup dazugeben. Aufkochen, das Fleisch wieder dazugeben, mit Deckel verschliessen und bei milder Hitze ca. 2 Stunden sanft schmoren. Dabei den Braten ein bis zweimal wenden.
- 3 Sobald der Braten weich ist – d.h. wenn sich eine Fleischgabel ganz einfach hineinstossen lässt – Fleisch aus der Sauce nehmen und in Folie gewickelt ruhen lassen.
- 4 Die Sauce durch ein Sieb in einen kleinen Topf giessen und kräftig einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kalte Butter in kleinen Stückchen unterrühren. Brombeeren dazugeben und 2–3 Minuten bei kleinster Hitze ziehen lassen.
- 5 Braten in dünne Scheiben schneiden und mit der Holunder-Brombeer-Sauce servieren.
Dazu passt geschmorter Rosenkohl