Rindsbraten

Zutaten für 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 190 Minuten

Menu: <u>18.01.2023</u>

Creation: Markus Gautschi

Rezept Betty Bossi 10/22

Zutaten:

1,5 kg Rindsbraten (z.B. Schulterspitz)

2 Zwiebeln

1 Glas getrocknete Tomaten in Öl (ca. 280 g)

Küchenschnur ca. 120 cm

1 1/2 TL Salz

Wenig Pfeffer

2 EL Tomatenpuree

. 125 g getrocknete Cranberrys

2 dl Cranberry-Saft

4 dl Kalbsfonds (Lacroix) oder Rindsbouillon

1 Dose gehackte Tomaten (ca. 400 g)

3/4 TL Salz

wenig Pfeffer

1 Bund Rosmarin

ZUBEREITUNG

1,5 kg Rindsbraten (z.B. Schulterspitz)

2 Zwiebeln

1 Glas getrocknete Tomaten in Öl (ca. 280 g)

Fleisch ca. 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Zwiebeln schälen, in Schnitze schneiden, Tomaten abtropfen, davon 4 EL Öl auffangen, Tomaten in Streifen schneiden.

Küchenschnur ca. 120 cm

1 1/2 TL Salz

Wenig Pfeffer

Fleisch mit Küchenschnur binden, würzen. 3 EL Tomatenöl im Brattopf heiss werden lassen. Fleisch rundum ca. 8 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat.

Herausnehmen, Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen, 1 EL Tomaten öl beigeben.

2 EL Tomatenpuree

125 g getrocknete Cranberrys

2 dl Cranberry-Saft

4 dl Kalbsfonds (Lacroix) oder Rindsbouillon

1 Dose gehackte Tomaten (ca. 400 g)

3/4 TL Salz

wenig Pfeffer

Zwiebeln und Tomatenstreifen ca. 2 Min. rührbraten. Tomatenpüree und Cranberrys kurz mitbraten.

Cranberrysaft dazugiessen, fast vollständig einkochen. Kalbsfond und gehackte Tomaten dazugiessen, aufkochen.

Hitze reduzieren, würzen. Fleisch wieder beigeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 2 1/2 Stunden schmoren, Fleisch ab und zu wenden.

1 Bund Rosmarin

Braten aus der Sauce nehmen und quer zur Faser tranchieren, Rosmarin fein schneiden, unter die Ause mischen, mit dem Braten anrichten.

Lässt sich vorbereiten: Braten ca. 1 Tag im Voraus schmoren, im Brattopf auskühlen. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Braten in der

Rindsbraten

Sauce langsam heiss werden lassen.

Tipp: beim langen Schmoren setzt sich das Fett an der Oberfläche ab. Mit einer Suppenkelle lässt es sich einfach entfernen.

2/2