

Rindsschmorbraten mit Lorbeerkartoffeln

für 4 Personen

1 Karotte
2 Zwiebeln
100 g Knollensellerie
1 Fenchel
3 Knoblauchzehen
3 Lorbeerblätter
1 Nelke
½ TL Pfefferkörner
3 EL Balsamico
1 Liter Rotwein
4 EL Olivenöl
1 Rindsbraten, ca 1.3 kg
Salz und Pfeffer
4 EL Olivenöl
1 EL Mehl
5 dl Rindbouillon

20 gleichgrosse, festkochende Kartoffeln
20 Lorbeerblätter, wenn möglich frisch
4 dl Hühnerbouillon
6 EL Olivenöl
Salz

Für die Marinade das Gemüse waschen und in feine Scheiben schneiden. Knoblauch leicht zerdrücken. Gemüse, Gewürze, Balsamico, Wein und Öl in einer Schüssel mischen und den Rindsbraten darin einlegen. Er sollte vollständig bedeckt sein. Die Schüssel mit Klarsichtfolie bedecken und im Kühlschrank 4 – 5 Tage stehen lassen.

Das Fleisch aus der Marinade heben und trocken tupfen. Die Marinade durch ein Sieb gessen, das Gemüse beiseite stellen und die Flüssigkeit in einem Topf zur Hälfte einkochen lassen.

Den Braten mit Salz und Pfeffer würzen und in 2 EL Olivenöl ringsum anbraten. Fleisch herausnehmen und das Gemüse anbraten. Mehl darüber stäuben und kurz mitrösten. Braten zurück in den Topf geben, die reduzierte Marinade und die Rindbouillon dazugießen. Das Ganze zugedeckt in den auf 180°C vorgeheizten Ofen etwa 2 ½ Stunden schmoren lassen.

Währenddessen die Lorbeerkartoffeln vorbereiten. Die Kartoffeln schälen. Die Lorbeerblätter in 4 gleich grosse Stücke schneiden. Die Kartoffeln viermal leicht einschneiden und in jeden Schnitt ein Stück Lorbeerblatt stecken. Die Kartoffeln nebeneinander in eine möglichst passende, ofenfeste Form setzen und mit der Hühnerbouillon übergießen. Olivenöl und Salz darüber verteilen.

Die Form für 30 – 40 Minuten in den Ofen schieben und die Kartoffeln mehrfach mit der Bouillon übergießen.

Den Braten, sobald er weich ist, aus der Flüssigkeit heben und in Stücke schneiden. Mit den Lorbeerkartoffeln und dem Schmorsud servieren.

Weintipp: Dazu passt ein kräftiger, eleganter Sangiovese aus der Toscana, der einige Jahre im Eichenfass gereift ist.

Aus unserem Sortiment:

Brunello Col d'Orcia, Montalcino
Logo Novo, Rosso di Montalcino
Tignanello, Antinori, Toscana