

Rindsbraten mit Merlot

Das Fleisch in eine Schüssel legen und mit dem Wein begießen;
1 Tag kühl stellen, dann herausnehmen und abtrocknen; den Wein beiseite stellen.
Mit Salz und Pfeffer das Fleisch würzen und in einen Bräter legen.
2 EL flüssiges Butterschmalz darüber verteilen, in den Ofen schieben.
Den Lauch grob hacken oder schneiden, restliches Gemüse würfeln.

Tomatenpüree, Thymianzweige, Zitronenschale, Lorbeerblatt und die Nelken mit dem Gemüse nach 20 Minuten Bratzeit um den Braten verteilen.

Nach weiteren 10 Minuten 200 ml Kalbsfond beifügen, den Rotwein dazugießen;
zugedeckt schmoren, ab und zu wenden. Nach beendeter Bratzeit das Fleisch aus der Sauce nehmen und in Scheiben schneiden. Die Sauce mit dem Gemüse dazu servieren.



Backofen

Einstellung
Temperatur
Einschubhöhe
Garzeit

Bratautomatik
170 °C
1. Ebene von unten
2 – 2½ Stunden

Ober-/Unterhitze
250 °C + 160 °C
1. Ebene von unten
25 Min. + 60 Min.

Weinempfehlung:

Servieren Sie idealerweise den Rotwein, in dem der Rinderbraten eingelegt beziehungsweise gegart wird, auch als Begleiter zum Gericht. Am besten verwenden Sie einen schweren Merlot mit kraftvollem Tanningerüst, wie z. B. den Merlot Harterberg vom Weingut Aumann in Tribuswinkel (A).

>> Zutaten für 4-6 Portionen

1 kg Rindsbraten, Schulterfilet/Schulterspitz
400 ml Rotwein, Merlot

Salz, Pfeffer
2 EL flüssiges Butterschmalz
2 Karotten
½ Knollensellerie
1 Zwiebel
½ Lauch

1 EL Tomatenpüree
2 Thymianzweige
1 Stück Zitronenschale
1 Lorbeerblatt
2-3 Nelken

200 ml Kalbsfond

