



Rinds- Schulterbraten

Für 4 Personen

🕒 Vor- und Zubereitung: 1 Tag + ca. 3 Std.

🚫 Fleischgerichte

ZUTATEN:

800 g	Schulter vom Rind, gebunden
1 stk	Zwiebel, geschält, halbiert
2 stk	Karotten, geschält, längs halbiert
60 g	Knollensellerie, in Würfel geschnitten
6 stk	Schwarze Pfefferkörner, zerdrückt
2 stk	Lorbeerblätter
1 Zweig	Thymian
2 Zweige	Rosmarin
2 stk	Nelken
600 g	Rotwein, trocken
4 el	Geröstetes Erdnussöl
3 el	Tomatenpüree
500 g	Bratenfond
	Salz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

- Gemüse, Gewürze und Pfeffer in eine grosse Schüssel geben
- Rindsschulter dazugeben, mit Kräutern belegen und komplett mit Rotwein bedecken
- Zugedeckt möglichst 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen
- Nach 24 Stunden, Fleisch aus der Marinade holen und mit Küchenpapier trocken tupfen
- Marinade durch ein Sieb in eine Schüssel giessen

- Öl in den Topf geben und auf höchster Stufe erhitzen
- Fleisch hineingeben und rundum goldbraun anbraten, herausnehmen und beiseitelegen
- Herd auf mittlere Stufe stellen und das Gemüse braten, bis es goldbraun ist
- Tomatenpüree hineingeben, mitrösten und mit Marinadenflüssigkeit ablöschen
- Marinade ca. 3 Minuten einkochen lassen, wenig Salz, Bratenfond und Zucker dazugeben und aufkochen
- Den Braten dazugeben (das Fleisch sollte gut mit Flüssigkeit bedeckt sein)
- Zugedeckt auf kleiner Stufe ca. 1,5 bis 2 Stunden schmoren lassen (ca. 85° Kerntemp.)
- Mit der Fleischgabel testen, ob das Fleisch gar ist
- Wenn sich die Fleischgabel einfach in den Braten stecken lässt, ist es perfekt
- Fleisch herausholen und warmhalten
- Bratenfond einkochen, bis er eine sirupartige Konsistenz hat
- Anschliessend durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, fertig!