



Rinderschmorbraten - 4 Personen, 3 1/2 Stunden, 7 1/2 im Slowcooker

1

Die Schalotten und die Möhre schälen, den Staudensellerie putzen und waschen. Alles in Scheiben schneiden.

2

Das Öl in einem Schmortopf erhitzen, das Rindfleisch darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten und wieder herausnehmen. Den Puderzucker auf den Bratensatz stäuben und hell karamellisieren lassen. Mit der Hälfte des Weins ablöschen und auf ein Drittel reduzieren lassen. Den restlichen Wein angießen, das Tomatenmark unterrühren und sämig reduzieren lassen.

3

Das Gemüse zur Sauce geben, die Brühe angießen und das Fleisch auf das Gemüse setzen. Zugedeckt knapp unter dem Siedepunkt etwa 3 Stunden weich schmoren, dabei den Deckel so auflegen, dass ein Spalt offen bleibt. Das Fleisch mehrmals wenden.

4

Im Slowcooker zuerst 1 Stunde auf Stufe High, und dann 6 Stunden auf Low schmoren lassen.

ZUTATEN

- 250 g Schalotten
- 1 Stück Möhre
- 2 Stangen Staudensellerie
- 2 EL Öl
- 1.2 kg Rinderschulter (küchenfertig)
- 1-2 TL Puderzucker
- 300 ml Rotwein
- 1/2 TL Getrockneter Oregano
- 2 EL Tomatenmark
- 1 l Geflügelbrühe
- 3 Stück Wacholderbeeren
- 1 TL Schwarze Pfefferkörner
- 5 Stück Pimentkörner
- 1 EL Getrocknete Steinpilze
- Salz
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Streifen Unbehandelte Orangenschale
- 1 Streifen unbehandelte Zitronenschale

5

Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Piment und getrocknete Pilze in ein Gewürzsäckchen binden und 30 Minuten vor Ende der Garzeit zum Fleisch geben.

6

Den Knoblauch schälen, halbieren und am Ende der Garzeit mit der Orangen- und Zitronenschale dazugeben. Die Sauce mit Salz und Oregano würzen und knapp unter dem Siedepunkt 5 Minuten ziehen lassen. Knoblauch, Orangen- und Zitronenschale sowie das Gewürzsäckchen wieder entfernen.