

Geschmorte Rinderbrust

Zutaten

750 g	Rinderbrust
1 EL	Butterschmalz
1 Bund	Suppengemüse
1	rote Zwiebel
1	weiße Zwiebel
1	Petersilienwurzel
1	Knoblauchzehe
1	Paprika rot
150 ml	Rotwein, trocken
250 ml	Rinderbrühe
Gewürze:	Salz, schwarzer Pfeffer, 1/2 Chilischote, Piment, Zitronenschale, Ingwer
Kräuter:	1 Rosmarinzweig, glatte Petersilie
1 TL	Tomatenmark



Zubereitung

Die Rinderbrust waschen, trockentupfen, salzen und in einem Bräter mit Butterschmalz von allen Seiten gut anbraten. Die halbierte rote Zwiebel mit der Schale (färbt die Soße schön) dazugeben und ebenfalls gut anbraten. Suppengemüse, weiße Zwiebel, Petersilienwurzel, Paprika und Knoblauchzehe grob hacken und mit dem Tomatenmark in den Bräter geben. Gemüse kurz mitdünsten, mit dem Rotwein ablöschen und mit der Rinderbrühe aufgießen.

Gewürze und Rosmarinzweig zugeben und im Backofen zugedeckt ca. 1,5 bis 2 Stunden bei ca. 180 Grad schmoren lassen.

Nach Ende der Garzeit die Rinderbrust herausnehmen und etwas ruhen lassen. Die Soße durch ein Sieb gießen und nach Bedarf mit etwas Stärkemehl binden.

Servieren Sie die Rinderbrust in Scheiben geschnitten mit Nudeln, Kartoffeln oder Knödeln. Gut dazu schmeckt auch Karottengemüse.