

Italienischer Rinderbraten

Zutaten

- 1 kg Rinderbraten
- Salz, Pfeffer
- 2 Karotten
- 1 Stange Sellerie
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund Basilikum
- 2 Zweige Rosmarin
- 3-4 Tomaten
- 2 EL Butter
- 2 EL Olivenöl
- 1/4 l Rotwein
- 1/4 l Fleischbrühe
- 2 Gewürznelken
- 1 Zimtstange
- 1 Lorbeerblatt
- 2 TL Honig



Zubereitung

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Karotten und Sellerie putzen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln. Basilikumblättchen und Rosmarinnadeln fein hacken. Die Tomaten waschen und in kleine Stückchen schneiden.

Butter und Öl in einem großen Bräter erhitzen, das Fleisch rundherum gut anbraten und wieder aus dem Topf nehmen. Das Gemüse im Bratenfond leicht anschwitzen. Die klein geschnittenen Tomaten dazugeben und mit Wein und Brühe ablöschen.

Gewürznelken, Zimt und Lorbeerblatt (evtl. in einem Gewürzsäckchen) zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und den Braten in die Soße legen. Bei schwacher Hitze und mit geschlossenem Deckel ca. 2,5 Stunden leise schmoren lassen. Den Braten herausnehmen, warmhalten und die Sauce noch etwas einköcheln lassen, nach Geschmack evtl. nachwürzen und mit dem Honig binden. Nelken, Zimt und Lorbeerblatt entfernen. Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Als Beilage schmecken Nudeln gut.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.