



# Elbweiderind Rezepte

Zutaten für 4 Personen:

1,2 kg Rindfleisch  
Butterschmalz (alternativ Olivenöl)  
zum Braten  
Salz, Pfeffer  
2 Zwiebeln  
1 Bund Suppengemüse  
Tomatenmark  
2 Lorbeerblätter  
1/2 Teelöffel getrocknete  
Wacholderbeeren  
200 ml Rotwein  
500 ml Wasser (unsere Empfehlung:  
Rinderbrühe)  
Rosmarin

## 3 Geschmorter Rinderbraten mit Rotwein

Rindfleisch rechtzeitig aus der Kühlung nehmen und auf Zimmertemperatur temperieren. Fett oder Öl in der Pfanne erhitzen, ausreichende Hitzeentwicklung abwarten, Fleisch rundum gut anbraten, Fleisch mit Salz und Pfeffer bestreuen. Geschnittenes Gemüse dazugeben, kurz anbraten, Tomatenmark, Rotwein und Wasser (Rinderbrühe) hinzugießen, Gewürze hinzufügen, Flüssigkeit aufkochen lassen. Pfanne zudecken und im auf 180-200°C vorgeheizten Backofen ca. 120 Minuten schmoren lassen.

Unsere Empfehlung: die macht es saftiger, dauert allerdings etwas länger- lieber 3,5 Stunden bei max. 150°C.

Nach Abschluss der Garzeit Braten aus der Soße nehmen, Soße durch Sieb passieren, gegebenenfalls nachwürzen.

