



Rinderbraten in Barolo geschmort

300 g Zwiebel(n), 4 Zehe/n Knoblauch, 300 g Möhre(n), 125 g mehlig kochende Kartoffeln, 1,6 kg Rinderbraten (Rinderhüfte), Salz und Pfeffer, 6 EL Olivenöl, 15 g getrocknete Steinpilze, 3 EL Tomatenmark, 650 ml Hühnerbrühe, 750 ml Barolo (oder anderen Rotwein), 1 Lorbeerblatt, 3 Zweige Rosmarin, 3 Zweige Thymian, 300 g Tomate(n)

Zwiebel, Knoblauch und Möhren putzen, in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Fleisch würzen und in einem Bräter in Öl rundum anbraten. Gemüse, Kartoffel, Pilze und Tomatenmark zugeben und alles anrösten. Mit Brühe und 250 ml Wein ablöschen und fünf Minuten kochen.

Im Ofen bei 180°C im unteren Drittel 1,5 Stunden im geschlossenen Bräter und danach 1,5 Stunden im offenen Bräter garen (hier empfiehlt sich keine Umluft!!). Nach und nach den Wein zugeben. Tomaten klein schneiden und mit den Kräuterzweigen 15 Minuten vor Garzeitende dazu geben.

Fleisch 15 Minuten in Alufolie ruhen lassen und währenddessen den Schmorfond einkochen lassen.

Dazu passen Rosmarinkartoffel und gebratenes Gemüse.