

Rindsbraten

Rindsbraten

Zutaten für 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 190 Minuten

Menu: [18.01.2023](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

Rezept Betty Bossi 10/22

Zutaten:

1,5 kg Rindsbraten (z.B. Schulterspitz)
2 Zwiebeln
1 Glas getrocknete Tomaten in Öl (ca. 280 g)
Küchenschnur ca. 120 cm
1 ½ TL Salz
Wenig Pfeffer
2 EL Tomatenpuree
125 g getrocknete Cranberrys
2 dl Cranberry-Saft
4 dl Kalbsfonds (Lacroix) oder Rindsbouillon
1 Dose gehackte Tomaten (ca. 400 g)
¾ TL Salz
wenig Pfeffer
1 Bund Rosmarin

ZUBEREITUNG

1,5 kg Rindsbraten (z.B. Schulterspitz)
2 Zwiebeln
1 Glas getrocknete Tomaten in Öl (ca. 280 g)
Fleisch ca. 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Zwiebeln schälen, in Schnitze schneiden, Tomaten abtropfen, davon 4 EL Öl auffangen, Tomaten in Streifen schneiden.
Küchenschnur ca. 120 cm
1 ½ TL Salz
Wenig Pfeffer
Fleisch mit Küchenschnur binden, würzen. 3 EL Tomatenöl im Bratopf heiss werden lassen. Fleisch rundum ca. 8 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat.
Herausnehmen, Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen, 1 EL Tomaten öl begeben.
2 EL Tomatenpuree
125 g getrocknete Cranberrys
2 dl Cranberry-Saft
4 dl Kalbsfonds (Lacroix) oder Rindsbouillon
1 Dose gehackte Tomaten (ca. 400 g)
¾ TL Salz
wenig Pfeffer
Zwiebeln und Tomatenstreifen ca. 2 Min. rührbraten. Tomatenpüree und Cranberrys kurz mitbraten.
Cranberrysaft dazugiessen, fast vollständig einkochen. Kalbsfond und gehackte Tomaten dazugiessen, aufkochen.
Hitze reduzieren, würzen. Fleisch wieder begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 2 ½ Stunden schmoren, Fleisch ab und zu wenden.
1 Bund Rosmarin
Braten aus der Sauce nehmen und quer zur Faser tranchieren, Rosmarin fein schneiden, unter die Ase mischen, mit dem Braten anrichten.

Lässt sich vorbereiten: Braten ca. 1 Tag im Voraus schmoren, im Bratopf auskühlen. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Braten in der

Rindsbraten

Sauce langsam heiss werden lassen.

Tipp: beim langen Schmoren setzt sich das Fett an der Oberfläche ab. Mit einer Suppenkelle lässt es sich einfach entfernen.