

Hier und heute

Omas Rinderschmorbraten mit Kartoffelpüree

Olaf Baumeister zaubert einen Klassiker: Omas Rinderschmorbraten mit Kartoffelpüree mit zartem Rindfleisch und cremigem Püree. Perfekt für wohlige Herbsttage!

Rezept

Omas Rinderschmorbraten mit Kartoffelpüree

von Olaf Baumeister für vier Personen

Zutaten für den Rinderschmorbraten

- 1,2 kg Rinderschulter
- 100 g Karotten
- 100 g Knollensellerie
- 100 g Zwiebeln
- 100 g Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml Rotwein, trocken
- 1 Lorbeerblatt
- 500 ml Rinder- oder Gemüsebrühe
- Schale einer Viertel Bio-Zitrone
- 2 EL Pflanzenöl zum Braten
- 1 EL Speisestärke
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Sellerie, Möhre und Zwiebel schälen und in walnussgroße Stücke schneiden. Den Lauch längs halbieren, waschen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Das Fleisch von Haut und Sehnen befreien und von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rinderschulter in einem schweren Bräter von allen Seiten mit etwas Pflanzenöl kräftig anbraten und wieder herausnehmen. Jetzt das Gemüse in den Bräter geben und goldbraun anrösten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Mit der Hälfte des Rotweins ablöschen. Den Wein komplett verkochen lassen. Erst dann alles mit dem restlichen Rotwein ablöschen. Die Brühe, das Lorbeerblatt und die Zitronenschale dazugeben und das Fleisch darauflegen. Alles einmal aufkochen und im vorgeheizten Backofen bei 120 Grad drei bis vier Stunden garen, bis das Fleisch so zart ist, dass es von der Gabel fällt, wenn man hineinsticht.

Den fertig gegarten Braten aus dem Bräter nehmen und warmhalten. Die entstandene Soße durch ein Sieb gießen. Das Fett mit einer Kelle abschöpfen und die Soße bis zur gewünschten Intensität einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Stärke leicht binden.

Tipp: Wer ein noch besseres Ergebnis möchte, kann diesen Trick anwenden: bei 80 Grad über Nacht garen. Wichtig ist ein Ofen mit stabiler Temperatur und das Abdecken des Bratens mit einem dichten Deckel, wenn man ihn in den Ofen schiebt. Nach etwa zwölf Stunden ist der Braten so zart wie Butter.

Zutaten für cremiges Kartoffelpüree

- 600 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 100 ml Milch
- 150 ml Sahne
- 50 g Butter

Hier und heute



- Salz und frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser garen. Dann abschütten und 2-3 Minuten ausdämpfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken. Sahne und Milch zusammen aufkochen, zu den Kartoffeln geben und verrühren. Butter dazugeben und alles mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen.