

Rinder-Schmorbraten vom Bürgermeisterstück

Zutaten für den Braten (für 4 Personen):

- 1,3 kg Rinderhüfte
- 40 g Butterschmalz
- 0,5 Knolle Fenchel
- 1 Knolle frischer Knoblauch
- 2 Stangen Staudensellerie
- 2 Möhren
- 0,5 Knolle Sellerie
- 1 Chilischote
- 10 Körner Schwarzer Pfeffer
- 10 Körner Piment
- Meersalz
- 1 Prise Zucker
- 2 EL schwarzes Johannisbeergelee
- 4 Lorbeerblätter
- 200 ml Rotwein
- alternativ: Traubensaft

Gemüse putzen und grob würfeln, Knoblauchknolle halbieren, Chili in feine Streifen schneiden. Pfeffer und Piment mörsern.

Das Fleisch in Butterschmalz in einem Schmortopf von allen Seiten scharf anbraten. Mit Meersalz, 1 Prise Zucker und gemörsertem Pfeffer und Piment würzen. Aus dem Topf nehmen, beiseitestellen und das vorbereitete Gemüse im Bratenfond anrösten. Die Hälfte des Johannisbeergelees, Lorbeerblätter und Chili dazugeben, alles gut verrühren und etwas schmoren lassen.

Das Fleisch zurück in den Topf geben. Mit Rotwein und etwas Wasser ablöschen. Deckel schließen und etwa 2,5 Stunden schmoren. Tipp: Nicht zu viel Rotwein verwenden, damit das Fleisch nicht zu stark danach schmeckt, lieber etwas Wasser dazugeben. Für ein wenig Schärfe kann man etwas Rucola mit zum Schmorbraten geben.

Das fertige Fleisch herausheben. Für die Soße den Schmorsud und das Gemüse in ein Sieb geben und mit einer Kelle in einen Topf pressen. Mit Salz, Pfeffer und Johannisbeergelee abschmecken. Den Braten in die Soße geben und kurz ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Möhren zubereiten.

Zutaten für die Möhren:

- 8 Möhren
- Olivenöl
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Pfeffer

Möhren halbieren und in 0.5 cm lange Stifte schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Möhren darin schnell knusprig anbraten. Mit 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Sendung/Quelle: Sass: Gutes aus dem Norden

Sendetermin: 21.07.2024

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen