

Rindsbraten

🕒 Zubereiten: ca. 30 Min.
Schmoren: ca. 120 Min.
Marinieren: ca. 120 Min.

👥 Für 5 Personen

Zutaten

Fleisch:

- 1 kg Schweizer Rindsbraten, z.B. runder Mocken, Schulterfilet
- ½ TL Salz, Pfeffer
- 2 EL Öl, z.B. Rapsöl
- 1 EL Maisstärke, angerührt mit 2 EL kaltem Wasser
- 1 kräftige Prise Zucker
- 3 EL Butter, kalt in Säcken
- 400 g gemischte Pilze, gerüstet
- 1 TL Thymianblättchen

Marinade:

- 1 Päckchen Suppengemüse, klein geschnitten
- 3 Zweiglein Thymian
- 25 g getrocknete Steinpilze, kurz unter kaltem Wasser abgespült
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Gewürznelke
- 7.5 dl Rotwein, z.B. Dôle

Zubereitung

1. Alle Zutaten für die Marinade mischen und in eine grosse Schüssel geben. Den Braten hineinlegen und zugedeckt im Kühlschrank 12 bis 24 Std. marinieren. Das Fleisch dabei einmal wenden.
2. Den Ofen auf 160 °C vorheizen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, mit Haushaltspapier trocknen und kräftig mit Salz würzen. In einem Bratopf das Öl erhitzen. Das Fleisch darin rundum kräftig anbraten, die Marinade mit dem Gemüse zugossen und aufkochen. Den Braten zugedeckt in der Ofenmitte ca. 1 ¾ bis 2 Std. schmoren.
3. Das Fleisch aus der Garflüssigkeit nehmen, in Alufolie einschlagen und warm stellen. Die Garflüssigkeit absieben, auf 5 dl einkochen und mit etwas Maisstärke binden. Die Sauce mit einer kräftigen Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und die kalte Butter untermixen.
4. Die Pilze in Butter sanft braten, mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen und zum dünn aufgeschnittenen Braten servieren.



Beilagen

Dazu passt Kartoffelstock.

Nährwerte

Eine Portion enthält:

320 kcal

47 g Eiweiss

3 g Kohlenhydrate

13 g Fett

(ohne Kartoffelstock)