



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Rinderschmorbraten aus dem Römertopf

800 g Rinderbraten
120 ml Öl
Salz und Pfeffer
Saft aus einer Zitrone
1 Bund Suppengrün
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 kleine Dose Pizzatomen
250g Champignons oder 1 kleine Dose Pilze
150 ml trockener Rotwein
300 ml Gemüsebrühe
1 EL gehackte Petersilie
optional: 1-2 EL Knorr "Soße zu Braten"



Rinderschmorbraten aus dem Römertopf Video bei YouTube



mychannel2016HD Website

Den Rinderbraten über Nacht in Öl mit Zitronensaft einlegen. Den Römertopf ca. 1 Stunde **wässern Topf und Deckel**. Den Rinderbraten in einer Pfanne kurz anbraten und in den Römertopf legen. Mit Salz, Pfeffer würzen. Zwiebel, Knoblauchzehen und Suppengrün waschen, würfeln und dazugeben. Wein und 150 ml Gemüsebrühe da zugießen. Den Römertopf schließen und in den **kalten Ofen** stellen. Dann bei 190° schmoren lassen. Nach 60 Min. die übrige Brühe optional: 1-2 EL Knorr "Soße zu Braten" mischen und mit der Petersilie dazugeben und weitere 90 Min. schmoren lassen. Nach 90 Min. den Braten aus dem Römertopf nehmen und warm stellen. Den Inhalt aus dem Römertopf in einen kleinen Topf umfüllen mit dem Pürierstab pürieren und abschmecken. Ein binden der Soße sollte nicht nötig sein. Die Pilze dazugeben und alles noch mal kurz aufkochen. Wer mag kann die Champignons frische oder aus der Dose vorher in Butterschmalz anbraten mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Als Beilage passen Kartoffeln, Knödel, Reis oder Nudeln.