

Rezepttipp:

Rinderschmorbraten mit Raerener Senf und Dunkelbiersoße

Zutaten

2 kg Rinderschmorbraten

3 EL Filou Senf aus Raeren

4 Lorbeerblätter

2 EL Tomatenmark

2 Zweige Rosmarin

2 Zweige Thymian

2 Zehen Knoblauch

2 Zwiebeln

2 große Möhren

1 EL grobes Meersalz

1 EL Schwarze Pfefferkörner

2 EL Butterschmalz

0,3 l Dunkelbier (gerne auch ein regionales dunkles Bier, z. B. Brasserie de Bellevaux Brune oder Black; in diesem Fall empfiehlt es sich, noch 1 EL braunen Zucker hinzuzugeben)

800 ml Rinderbrühe (Rinderfond)

Zubereitung:

Die Pfefferkörner im Mörser leicht zerstoßen, anschließend mit dem Meersalz und dem Senf vermischen.

Das Fleisch eine Viertelstunde vor dem Braten zum Temperieren aus dem Kühlschrank holen.

Die Pfeffer-Salz-Senf-Mischung gleichmäßig verreiben, und das Fleisch noch einige Minuten ruhen lassen.

Möhren schälen und würfeln.

Zwiebeln schälen und in Spalten oder grobe Würfel schneiden.

Bräter (oder Kessel) erhitzen, das Butterschmalz hinzugeben und gut heiß werden lassen, das Fleisch ringsum gleichmäßig anbraten, nach dem Anbraten aus dem Bräter holen.

Lorbeerblätter, Zwiebeln und Möhren mit dem Knoblauch anbraten, im Anschluss das Tomatenmark und das Fleisch hinzugeben.

Das Bier zum Ablöschen und die Brühe hinzugeben und kurz mit den Kräutern aufkochen lassen.

Den Deckel nicht ganz geschlossen auf den Bräter geben.

Bei mittlerer Hitze gute 1,5 - 2 Stunden schmoren lassen. Tipp: Sie sehen, ob der Schmorbraten fertig ist, wenn Sie mit einer Fleischgabel in den Braten stechen und die Gabel sich widerstandslos herausziehen lässt. Bitte nicht zu oft einstechen, da das Fleisch über die Einstiche Bratensaft verliert und es evtl. trocken werden kann!

Den Braten aus dem Topf holen und abgedeckt etwas ruhen lassen.

Die Flüssigkeit, Zwiebeln und Möhren sieben und im Topf auffangen, die Möhren und Zwiebeln kurz durch das Sieb passieren.

Die Flüssigkeit etwas einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und evtl. ein wenig anbinden bei Bedarf.

Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Soße servieren.