

Rinderbeinscheiben in Rotweinsauce

Zutaten für 2 Personen:

2 große Beinscheiben vom Rind
1 Karotte, schälen und in Würfel schneiden
1 Stange Sellerie, schälen und in Würfel schneiden
1 Zwiebel, schälen und in Würfel schneiden
500 ml Rotwein
70 g Tomatenmark
2 Zweige Thymian, 1 Zweig Oregano, 1 Zweig Rosmarin, 2 Lorbeerblätter
4 getrocknete Pflaumen, in Stücke schneiden
2 Strauchtomaten, in große Stücke schneiden
300 ml Brühe
30g Butter, 1 Prise Zucker, etwas Mehl zum Bestäuben
schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen), Salz

Zubereitung:

Die Beinscheiben am Rand ein wenig einschneiden, damit sie sich beim Braten nicht wölben. Dann mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben, in heißem Olivenöl scharf anbraten, wenden bis sie schön braun sind und dann beiseite legen.

Den Sellerie, die Karotte, die Strauchtomaten, die getrockneten Pflaumen und die Zwiebel in der Pfanne braten, Tomatenmark und die Prise Zucker dazu geben, immer gut verrühren und dann mit dem Rotwein ablöschen. Alles aufkochen lassen, die Beinscheiben nun wieder in die Pfanne geben und den Rotwein reduzieren lassen.

Dann alles mit Brühe auffüllen, Thymian, Oregano und die Lorbeerblätter dazu geben und etwas Salz, die Hitze reduzieren und alles schmoren lassen, dabei die Beinscheiben immer wieder mal wenden.

Wenn das Fleisch richtig gar ist, auf einen Teller legen, mit Alu-Folie abdecken und im Ofen warm halten.

In der Zwischenzeit die Sauce durch ein Sieb geben, eventuell noch mit Salz und Pfeffer etwas nachwürzen. Die Rosmarinnadeln in der Butter knusprig braten. Die Beinscheiben mit Kartoffeln auf dem Teller anrichten und die Sauce dazu geben. Den gebratenen Rosmarin über die Kartoffeln streuen.

Guten Appetit!