

RINDERSCHMORTOPF MIT BORDEAUX UND CHAMPIGNONS

Rinderschmortopf mit Bordeaux und Champignons

Neue Küche, neue Herausforderungen. Ich liebe mein neues Induktionsfeld – wirklich! Aber es hat auf radikale Art und Weise den Bestand meiner Pfannen auf 1 dezimiert und meine beiden Bräter „unbrauchbar“ gemacht. Gut, ganz unbrauchbar sind die Bräter nicht, der Backofen ist schließlich flexibel, aber es gibt doch zahlreiche Gerichte wo man das Fleisch erst kurz anbrät bevor es in den Ofen wandert. So auch für diesen Rinderschmortopf. Während ich noch einen heißen Flirt mit dem tollen, roten Silit Bräter am laufen habe, den ich online entdeckt habe, muss ich improvisieren und das Fleisch vorab in der Pfanne anbraten. Aber so ein roter Bräter wäre schon bezaubernd...



Zutaten für 2 Personen:

600g Rinderbraten (hier vom Jungbullen)

1 Zwiebel

3-4 Zweige Rosmarin

Pfeffer & Salz

etwas Olivenöl

3-4 Knoblauchzehen

4 Stangen Sellerie

250g Champignons

3 Lorbeerblätter

1 Flasche Bordeaux

3 Nelken

Für das Kartoffelpüree:

120g Kartoffeln

80 ml Schlagsahne

30-50g Butter (je nach Geschmack)

Pfeffer & Salz

1 Prise Muskat

Für die Bohnen:

100g grüne Bohnen

Salz

etwas Butter

Zubereitung:

Ich bereite zuerst alles vor. Der Sellerie und der Knoblauch werden geschält und in Scheiben geschnitten, die Zwiebel wird gewürfelt, das Fleisch zerteile ich in 6 saftige Stücken und tupfe es rundherum etwas trocken.



In der Pfanne erhitze ich das Öl, wer besser ausgerüstet ist arbeitet natürlich gleich im Bräter. Dann kommen das Fleisch, das Gemüse und der Rosmarin dazu. Mit Pfeffer und Salz würzen.



Das Fleisch von allen Seiten anbraten bis es eine schöne Bräune hat.



Mit der Hälfte vom Rotwein ablöschen und kurz aufkochen lassen.



Ich habe das Ganze jetzt in den Bräter überführt - dort kamen fast der ganze restliche Wein, Lorbeerblätter, Nelken und Champignons dazu.



Ich schiebe den Bräter für 2 Stunden bei 180°C in den Ofen - zwischendurch habe ich zweimal das Fleisch gewendet und den restlichen Rotwein dazu gegeben.

20 Minuten vor Ende kümmer ich mich um die Kartoffeln. Die werden schnell geschält, gewürfelt und in Salzwasser 12 Minuten lang gar gekocht. Stampfen und mit dem Schneebesen die Sahne und die Butter einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas frisch geriebenem Muskat abschmecken.



Die Bohnen in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und 8-10 Minuten köcheln lassen.

Wenn sie gar sind abgießen, zurück in den Topf geben und in etwas Butter schwenken.

Jetzt hole ich den Bräter aus dem Ofen – das duftet einfach herrlich!



Kartoffelpüree, Bohnen, Pilze und Fleisch auf dem Teller anrichten. Etwas vom geschmorten Gemüse und von der leckeren Rotweinsauce darüber geben.

Bon Appetit!

