

Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Rindswürfel mit Tomaten geschmort Rindswürfel mit Tomaten geschmort

Zutaten für 4 Portionen:

900 Gramm Rinderschulter, grob gewürfelt
400 ml Rinderfond,
alternativ: Fleischbrühwürfel zzgl. Wasser,
750 ml Chianti
3 EL Olivenöl oder Bratöl
1 Lorbeerblatt
2 EL Tomatenmark
2 EL passierte Tomaten,
oder alternativ. frische enthäutete, entkernte
Tomatenwürfel
2 EL getrocknete Tomaten fein gehackt
eine Prise Zucker
2 Zwiebeln (ca. 200 Gramm geschält)
3 Karotten (ca. 200 Gramm, geputzt)
1 Knoblauchzehe, gehackt
2 Lorbeerblätter
1 Zweig Berg-Thymian
1 Zweig Rosmarin
Salz
Pfeffer, weiß, frisch gemahlen
1 TL violetter Traubensenf (so man hat)



Zubereitung:

Bei diesem Rezept für geschmorte Rindswürfel werden diese erst mal mindestens 5 Stunden mariniert (am besten über Nacht). Dazu die Rindfleischwürfel, ein Lorbeerblatt, eine geschälte, geviertelte Zwiebel und eine geputzte, halbierte Karotte in eine Schüssel geben, mit dem Chianti übergießen, etwas Rosmarin und Thymian zugeben und mindestens 5 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Dann die Rindfleischwürfel abtropfen lassen und auf Küchenpapier nochmals abtrocknen, dabei die Marinade auffangen. Das Olivenöl in einem Bräter erhitzen. Das Fleisch portionsweise dazu geben und rundherum hellbraun anbraten. Das Tomatenmark ebenfalls kurz anrösten. Dann die eingelegte klein geschnittene Karotte und Zwiebel dazugeben und kurz mit anbraten. Mit der Hälfte der Marinade ablöschen und die Flüssigkeit unter Rühren völlig reduzieren. 400 ml Rinderfond und die restliche Marinade zu gießen. Die passierten Tomaten bzw. Frische Tomatenwürfel, Knoblauch und Lorbeerblätter zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit geschlossenem Deckel auf dem Herd ca. 120 Minuten sämig schmoren. Ab und zu umrühren, ggf. etwas Fleischbrühe oder Rinderfond noch zugeben. Etwa 20 Minuten vor Ende der Schmorzeit, die restliche, geschälte und klein geschnittene Zwiebel und die geputzten, in Scheiben geschnittenen Karotten zu den Rindswürfeln geben und mit garen. Thymian und Rosmarin abzupfen, klein hacken und damit das Gericht verfeinern bzw. ebenfalls noch die restlichen 20 Minuten mit schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, evtl. Zucker. Den violetten Traubensenf ganz zum Schluss unter die geschmorten Rindfleischwürfel mit Tomaten rühren.

Tipp der AALENER KOCHBÄREN:

Hierzu passen hervorragend Spätzle oder Nudeln. © WWW.KOCHBAEREN.DE