



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zutaten

1 KG Schulterscherzel vom Rind

3 EL Maiskeimöl

8 schwarze Pfefferkörner

5 Wacholderbeeren

2 Lorbeerblätter

2 Rosmarinzweige

4 EL Tomatenmark

250 G Suppengemüse

2	gelbe Zwiebeln
300 ML	Rotwein
1-2 TL	Salz
0,5-1 TL	gemahlener Pfeffer

Zubereitung

1. Backrohr auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Pfefferkörner und Wacholderbeeren ohne Fett in einer Pfanne kurz anrösten. Danach in der Küchenmaschine grob zerkleinern.
3. Fleisch mit der Gewürzröstung einreiben, in ein passendes Gefäß geben, mit Rotwein übergießen, Lorbeerblätter und Rosmarin zufügen.
4. Zugedeckt etwa 12 Stunden kühl marinieren.
5. Fleisch aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen, zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten rasten lassen.
6. Zwiebel schälen und großwürfelig schneiden.
7. Suppengrün putzen und ebenfalls großwürfelig schneiden.
8. Öl in einem Bräter oder Schmortopf erhitzen, Zwiebel- und Gemüsewürfel darin 5 Minuten anrösten.
9. Tomatenmark zufügen, kurz mitrösten, mit der Marinade aufgießen und ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.
10. Schulterscherzel mit Salz und Pfeffer würzen, in den Saucenansatz geben und zugedeckt im Rohr ca. 3 Stunden schmoren.
11. Rohr ausschalten und Braten in der Sauce etwa 30 Minuten liegen lassen.
12. Braten aus dem Saucenansatz nehmen und in Folie wickeln.
13. Lorbeerblätter und Rosmarin entfernen.
- 14.

Gemüse mit der Sauce fein pürieren und eventuell durch ein Sieb streichen. Sauce einmal aufkochen und eventuell etwas nachwürzen.

15. Fleisch in Tranchen schneiden und mit der Sauce servieren.

Als Beilage passen Serviettenknödel mit Wurzelgemüse.