



Geschmorter Rindsbraten mit Portwein

Ein Schmorbraten braucht Zeit! Zeit zum Marinieren und Zeit zum Garen im Ofen. Mit gut 6 Stunden muss man rechnen. Besonders arbeitsintensiv ist es aber nicht. Neben Pfeffer, Lorbeer und Knoblauch wird die Portwein-Marinade mit Koriander gewürzt. Dieser wird wegen seines seifigen Beigeschmack oftmals nicht besonders geschätzt. Zusammen mit den anderen Gewürzen verleiht er dem Rindfleisch einen runden, leicht zitrusartigen Geschmack, seifige Noten sind da nicht mehr auszumachen. Zum Schmoren wird die Marinade mit Rindsbouillon, Rüebli und Pastinake, beide mit leicht süsslichem Geschmack, ergänzt. Mitgeschmort werden auch in Portwein eingelegte Sultaninen, sie sind soetwas wie die delizösen "Störenfriede" in der Sauce.

Der Schulterdeckel ist von einer dicken Sehne durchzogen, diese geliert beim Schmoren und macht das Fleisch saftig. Damit ist der Schulterdeckel ein ideales Schmorstück, das bereits bei knapp über 80° Kerntemperatur schön weich wird.

Zutaten (3 Portionen)

750g	Schulterdeckel vom Rind
1Tl	schwarze Pfefferkörner
1Tl	Korianderkörner
1-2	Knoblauchzehen
3	Lorbeerblätter
3-4	Zweige frischer Thymian
3dl	weisser Portwein
2Stk	Kalbsknochen
60g	Zwiebel
100g	Rüebli
100g	Pastinake
1dl	Rindsbouillon
1El	Sultaninen
2Tl	Zitronensaft

Zubereitung

Marinade: Pfeffer- und Korianderkörner im Mörser grob zerstoßen. Lorbeerblätter zu kleineren Stücken brechen. Knoblauchzehen und Thymian klein hacken. Alles zusammen mit 2dl Portwein vermischen.

Rindsschulter in einen Gefrierbeutel geben, Marinade dazugießen und den Beutel dicht verschliessen, dabei die Luft herausdrücken, damit das Fleisch vollständig von Marinade umgeben ist. 2-3 Stunden ziehen lassen.

Sultaninen in wenig Portwein einlegen und ziehen lassen.

Rüebli und Pastinake zu Stäbchen schneiden. Zwiebel zu groben Stücken schneiden.

Gegen Ende der Marinierzeit die Kalbsknochen in reichlich und nicht allzu heisser Bratbutter ca. 20 Minuten braten.

Fleisch aus dem Beutel nehmen, die Gewürze abstreifen und die Marinade in ein Pfännchen giessen und kurz aufkochen und aufschäumen lassen. Beiseite stellen.

Rindsschulter mit Haushaltspapier trockentupfen und ringsum nicht zu knapp salzen. In die Pfanne mit den Kalbsknochen geben und ringsum anbraten. Beides in ein Ofengeschirr geben.

Ofen auf 160° vorheizen.

Rüebli, Pastinake und Zwiebel in der gleichen Pfanne kurz anrösten. Rindsbouillon zugiessen und die Marinade durch ein feines Sieb dazugießen. Kurz aufkochen lassen und zusammen mit den eingelegten Sultaninen zur Rindsschulter geben.

Bratenthermometer an der dicksten Stelle in den Braten einstecken. Braten mit Alufolie abdecken, in den Ofen schieben und bis zu einer Kerntemperatur von 85° garen. Das dauert ca. 1 3/4 Stunden.

Ofen ausschalten, den Sud mit dem Gemüse in eine Pfanne giessen und gut um ein Drittel einkochen lassen. Derzeit den Braten im Ofen warmhalten.

1dl Portwein und 2Tl Zitronensaft zur Sauce geben, nochmals kurz aufkochen.

Braten tranchieren und auf heissen Tellern anrichten, reichlich Sauce dazugeben.







Marinade aufkochen







