



## HOCHLANDRINDER – BRATEN in Chianti

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Hochlandrinder-Schulterbraten	in eine Schüssel legen.
<b>Marinade:</b> 2 Rüebli 1 Stück Sellerie ¼ Stangensellerie	alles in kleine Würfel schneiden.
1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe	fein hacken, mit dem Gemüse über das Fleisch verteilen.
1 Kräutersträusschen ca. 4dl Chianti	dazu geben, über Nacht ruhen lassen.  morgens die Marinade absieben. Marinade und Gemüse beiseite stellen. Fleisch mit Haushaltspapier trocknen.
2 Esslöffel Butter 1 Esslöffel Oliven- oder Rapsöl	erhitzen und Fleisch ringsum anbraten anschliessend aus der Pfanne nehmen.
1 Teelöffel Salz	Fleisch würzen.
Beiseite gestelltes Gemüse	gut andämpfen.
Beiseite gestellte Marinade 1 Bratensaucenwürfel 1 Esslöffel Tomatenpüree 1 Lorbeerblatt + 1 Nelke 4 schw. Pfefferkörner, zerdrückt	alles begeben, aufkochen, Flüssigkeit bei guter Hitze zur Hälfte einkochen, Gemüse und Fleisch begeben.
1-2 dl Wasser	begeben, aufkochen, evtl. nachwürzen

**Schmoren:** Im zugedeckten Topf ca. 3 Std. auf unterster Rille des auf 100 Grad vorgeheizten Ofens. Braten einmal wenden. Vor dem Tranchieren kurz stehen lassen.

**Sauce:** Lorbeer und Nelken entfernen, etwas Gemüse aus der Sauce nehmen und nachher zum Fleisch servieren. Rest mit der Flüssigkeit pürieren, leicht einkochen, dann 2 Essl. Butter darunter rühren, über den dünn geschnittenen Braten verteilen.

**Tip:** Braten bei kleiner Hitze auf dem Herd schmoren, die Zeit bleibt gleich.

Guten Appetit wünscht Ihnen