



Rindsschmorbraten mit Polenta und Tomaten

ZUTATEN für 4 Personen:

- 1.5 kg Rinderbraten (z.B. Schaufel)
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Öl
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml Rotwein
- 100 ml Portwein
- 2 EL Balsamessig
- 800 ml Fleischbrühe
- 400 g Kirschtomaten
- 50 g getrocknete Tomaten
- 1 Rosmarinzweig
- 6 Salbeiblätter
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen, grob würfeln. Fleisch waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und von allen Seiten in einem Bräter in 2 EL heissem Öl anbraten. Aus dem Bräter nehmen und im restlichen Öl kurz Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen. Tomatenmark unterrühren und mit Rotwein ablöschen. Einreduzieren lassen, Vorgang mit Portwein wiederholen und schliesslich etwas Brühe angiesen. Balsamico zugeben und das Fleisch wieder einlegen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 2 Stunden schmoren lassen. Dabei das Fleisch immer wieder wenden und nach und nach restliche Brühe angiesen. Tomaten waschen und getrocknete Tomaten grob hacken. Alles zusammen mit abgezapften Rosmarinnadeln und Salbei in die Sauce geben und weitere ca. 20 - 30 Minuten gar schmoren lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit Polenta servieren.

Wir wünschen Ihnen viel Genuss mit unserem Menüvorschlag. Zu diesem Gericht empfehlen wir unseren [Merlot Nadia Mathier AOC VS](#) aus der Familienlinie.