

# Rinderbraten mit Rotkohl und Kartoffelpüree

## Zutaten:

1 ¼ Rinderbraten (ohne Knochen)  
620g Rotkohl  
1kg Kartoffeln  
½ Lauch  
1 Stange Sellerie  
1 Karotte  
4 Schalotten  
1 Tomate  
1 EL Tomatenmark  
3 Pfefferkörner  
800ml Rinderbrühe  
5 Wacholderbeeren  
3 Nelken  
2 Lorbeerblätter  
100g Butter  
175ml Milch  
1 EL Stärke  
1 EL Wasser  
Öl zum Braten  
Muskat  
Salz  
Pfeffer  
Petersilie zum Servieren

## Utensilien:

Schneidebrett, Kartoffelstampfer,  
2 große Töpfe, Sparschäler,  
Bräter mit Deckel, Backofen, Sieb,  
Alufolie, kleiner Topf, Messer

## Hierzu past:

Valpolicella Ripasso  
Dieser Rotwein, auch bekannt als  
der kleine Bruder vom Amarone,  
ergänzt dieses deftige Gericht mit  
seinem vollen Körper und feinen  
Kirsch- und Pflaumennoten.



Aufwand: Mittel

Zubereitung: 40 Minuten

Backzeit: 120 Minuten

Nährwerte pro Portion: 1021 kcal. / 78g Eiweiß / 43g Fett / 78g Kohlenhydrate

## Schritt 1:



Backofen auf 180°C vorheizen. Lauch  
und Sellerie putzen und klein schneiden.  
Karotte und Schalotten schälen und klein  
schneiden. Tomate vierteln.  
Beiseitestellen.

## Schritt 2:



Rinderbraten salzen. Öl in einem Bräter bei  
mittlerer bis hoher Hitze erwärmen und  
Rinderbraten von allen Seiten anbraten.  
Geschittenes Gemüse, Tomatenmark und  
Pfefferkörner dazugeben und ca. 10  
Minuten anbraten. Mit Rinderbrühe  
ablöschen.

**Verwendete Produkte:**



**Schritt 3:**



Den Braten abgedeckt im Backofen bei 180°C ca. 120 Minuten garen. Während des Garprozesses den Braten immer wieder mit Schmorflüssigkeit begießen.

**Schritt 4:**



Rotkohl in einen großen Topf geben. Wacholderbeeren, Nelken und Lorbeerblätter dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 8-10 Minuten erhitzen. Anschließend auf kleiner Hitze warm halten.

**Schritt 5:**



Kartoffeln schälen, klein schneiden und in einen großen Topf geben. Mit Wasser auffüllen bis die Kartoffeln bedeckt sind, das Wasser salzen und zum Kochen bringen. Auf mittlerer Hitze ca. 20 Minuten kochen oder bis die Kartoffeln weich sind. Wasser abgießen. Butter und Milch zu den Kartoffeln geben und bis zur gewünschten Cremigkeit stampfen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren warm halten.

**Schritt 6:**



Sobald der Rinderbraten durchgegart ist, den Bräter aus dem Backofen nehmen. Den Braten herausnehmen, in Alufolie wickeln und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Den Bratenfond durch ein Sieb in einen kleinen Topf passieren und aufkochen lassen. Stärke und Wasser verrühren und die Mischung in die Sauce einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und einkochen lassen. Rinderbraten in Scheiben schneiden und mit Kartoffelpüree, Rotkraut und Sauce servieren. Mit Petersilie bestreuen. Guten Appetit!