



Besser essen.
Besser leben.

Rinderschmorbraten

👤 6 Personen ⌚ 30 Minuten ⏳ 45 Minuten 🍲 normal

Zutaten

- 3 Stck. rote Zwiebel
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Senf
- 100 ml Rotwein
- 500 ml Rinderbrühe
- 2 Stck. [Knoblauchzehen](#)
- 4 Stck. Lorbeerblätter
- 1 TL Oregano
- 1 TL [Rosmarin](#)
- 1 Prise AMC Pure Gewürz
- 1 Prise AMC Pepper Trio, alternativ Pfeffer
- 1 Prise Salz
- 450 g Brechbohnen
- 3 Stck. [Möhren](#)
- 1.2 kg Rinderbraten (Schulter)
- 300 g Rinderbeinscheibe



Zubereitung

Fleisch anbraten

1. Die Zwiebel in Scheiben und die Möhren grob schneiden. Das Fleisch vor der Zubereitung für ca. 30 Minuten aus dem Kühlschrank rausnehmen.
2. Die Hotpan auf die Navigeno stellen und die Navigeno auf Stufe "A" einstellen. Anschließend den Audiotherm auf das Fleischsymbol drehen. Sobald die Hotpan heiß ist, die Navigeno auf Stufe "6" zurückschalten.
3. Die Rinderbeinscheibe und der Rinderbraten gut von beiden Seiten salzen. Anschließend zuerst die Rinderbeinscheibe von beiden Seiten gut anbraten. Danach wird der Rinderbraten von allen Seiten gut anbraten.

Soße

4. Sobald das Fleisch angebraten ist, das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zur Seite legen. Anschließend die Zwiebeln in die Pfanne geben und leicht anschwitzen lassen. Danach den Tomatenmark und den Senf hinzugeben und alles gut verrühren. als nächstes das ganze mit dem Rotwein und der Rinderbrühe ablöschen. Abschließend die Gewürze, Lorbeerblätter und die Knoblauchzehen in die Pfanne geben. Das ganze für ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Rinderbraten schmoren

5. Zuerst das Fleisch in den Topf geben. Anschließend die Brechbohnen und die Möhren hinzugeben. Zum Schluss die Soße aus der Hotpan in den Topf gießen. Abschließend noch alles einmal gut salzen und pfeffern und mit dem Secuquick verschließen.
6. Den Topf auf dem Herd stellen und den Herd auf die höchste Stufe einstellen. Den Audiotherm auf 40 Minuten einstellen und auf das "Turbofenster" drehen. Sobald das Turbofenster erreicht ist, die Hitze reduzieren (Der Audiotherm zeigt ein "-" Symbol wenn die Hitze reduziert werden soll und ein "+" Symbol wenn die Hitze erhöht werden soll). Wenn die 40 Minuten abgelaufen sind, den Topf in den Servierdeckel stellen und von alleine Druck loswerden lassen (dauert ca. 20 Minuten).

Tipp

Mit Kartoffelbrei ein Genuss ! :-)

Verwendete Produkte



Audiotherm



Topf 24cm 6.5l



Secuquick softline 24cm



Navigenio



HotPan Prime abnehmbarer Stielgriff 28 cm