

Toskanischer Rinderbraten

Für 6 Portionen

1,5 kg Rinderbraten	2 EL Olivenöl	4 Knoblauchzehen
2 Zweige Rosmarin	250 ml Rotwein	400 g Tomaten
3 Karotten	2 Zwiebeln	Salz, Pfeffer

Rinderbraten auf Zimmertemperatur bringen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin mischen und in das Fleisch einreiben.

Mindestens eine Stunde marinieren.

Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen und den Rinderbraten von allen Seiten anbraten.

Zwiebeln und Karotten hinzufügen, kurz mitbraten, dann Rotwein und Tomaten dazugeben. 3-4 Stunden bei niedriger Hitze garen.

Rinderbraten aus dem Topf nehmen, ruhen lassen, in Scheiben schneiden und mit Gemüse und Sauce servieren.

Tipps:

Frisches Fleisch von einem vertrauenswürdigen Metzger verwenden.

Beilagen wie Kartoffelpüree oder frisches Brot empfehlen.

Reste im Kühlschrank 3-4 Tage aufbewahren oder einfrieren.

NN am 09. Oktober 2025