

# Gefüllter Rindsschmorbraten



## Zutaten

1.8 kg Rindsbraten  
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
200 g Dörrtomaten, in Öl eingelegt  
2 Bund Petersilie, glattblättrig  
1 Bund Oregano  
3 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel, gross  
100 g Bratspecktranchen, mager  
4 Esslöffel Olivenöl  
2 Esslöffel Tomatenpüree, gehäuft  
7 dl Rotwein, kräftig  
6 Rüebli  
3 Zweige Stangensellerie

## Zubereitung

Für 6–8 Personen

1 Den Rindsbraten quer 5–6-mal etwa zu 2/3 tief einschneiden. Den Braten rundum und in den Einschnitten mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Die Dörrtomaten auf Küchenpapier trockentupfen, dann in dünne Streifen schneiden. Die Petersilien- und Oreganoblätter von den groben Zweigen zupfen und hacken. Den Knoblauch schälen und ebenfalls hacken. Alle diese Zutaten in einem Schüsselchen mischen, dann in den Einschnitten des Bratens verteilen. Den Braten einmal der Länge nach mit Küchenschnur binden, sodass sich die Einschnitte beim Schmoren nicht zu stark öffnen.

3 Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Den Bratspeck in Streifen schneiden.

4 In einem Bräter oder Schmortopf das Olivenöl erhitzen. Den Speck darin anrösten. Den Braten hineinlegen und sorgfältig rundum anbraten. Das Tomatenpüree und die Zwiebeln rund um den Braten verteilen und kurz mitrösten. Dann den Rotwein dazugießen und alles aufkochen. Einen Moment ungedeckt kochen lassen.

5 Inzwischen die Rüebli schälen, der Länge nach vierteln und in Stängelchen schneiden. Den Stangensellerie mitsamt schönem Grün in Scheibchen schneiden. In die Sauce geben.

6 Den Rindsbraten zugedeckt auf kleinem Feuer 3–3½ Stunden sehr weich schmoren lassen. Von Zeit zu Zeit mit Schmorflüssigkeit übergießen.

7 Vor dem Servieren die Sauce wenn nötig nachwürzen und die Küchenschnur vom Braten entfernen.

(Quelle: wildeisen.ch)