

Schmor- braten

nach spanischer Art



● Rind

⌚ ca. 4 h 5 min

○○○ einfach



Personen: 4–6 · Zubereitung: 40 min · Gesamtdauer: 4 h 5 min

Schwierigkeit: einfach · **Teilstück: Hüferschwanzel**

ZUTATEN

Schmorbarten

- 1 kg ehrlich.tirol Bratenfleisch
- 1 EL Kartoffelstärke
- 6 EL Olivenöl
- je 1 rote, gelbe und grüne Paprika
- 3 Schalotten
- 600 g Babyerdäpfel
- 1 Knoblauchknolle
- 1 Fleischtomate
- 3 Zweige Thymian
- 300 ml Rotwein
- 200 ml Rindsuppe
- 300 g Kirschtomaten
- 2 Zucchini
- ca. 20 grüne Oliven
- Salz & Pfeffer



ZUBEREITUNG

01. Das Rohr auf 175 °C vorheizen. Das Fleisch in Würfel (2–3 cm Kantenlänge) schneiden, salzen und in der Kartoffelstärke wälzen. Einen großen Bräter mit 3 EL Öl erhitzen und das Fleisch in 1–2 Portionen von allen Seiten gut anbraten (die Fleischstücke sollten sich dabei nicht berühren). Anschließend das gesamte Fleisch samt ausgetretener Flüssigkeit wieder in den Bräter geben und für 30 Minuten ins Rohr schieben.

02. Währenddessen die Paprika entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Schalotten schälen, die kleinen Erdäpfel halbieren und beides mit den Paprika in eine Schüssel geben. 2 EL Öl darübergießen und gut vermischen, sodass alle Stücke von einem Ölfilm umhüllt sind. Knoblauchknolle halbieren und mit dem restlichen Öl einpinseln. Die Fleischtomate klein würfeln. Alles zum Fleisch in den Bräter geben, salzen und pfeffern, den Thymian dazugeben und mit dem Rotwein und der Suppe aufgießen. Den Bräter für eine weitere Stunde ins Rohr schieben.

03. Die Kirschtomaten halbieren, die Zucchini in dicke Scheiben schneiden und beides mit den Oliven in den Bräter geben und weitere 45–60 Minuten im Rohr fertiggar, dabei das Fleisch immer wieder mit dem Saft übergießen. Es sollte nach der Garzeit fast auseinanderfallen, die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert sein.

04. Das Rohr ausschalten und den Eintopf bei offener Tür 15 Minuten rasten lassen. Im Bräter servieren.

TIPP

Um dem Gericht noch mehr spanisches Flair zu geben, fügt man mit den Oliven noch ein paar Scheiben Paprika-Chorizo (spanische Wurst) hinzu.



HAT'S GESCHMECKT?



Teile dein Lieblingsrezept auf
facebook.com/ehrlich.tirol oder Instagram/ehrlich.tirol

#ehrlichtirol

Weiter Rezepte findest du unter www.ehrlich.tirol/rezepte

