

Rinderschmorbraten mit Cranberry Sauce

4 Portionen

ZUTATEN

1 kg Rinderbraten
1,4 l Cranberrysaft
300 g getrocknete Cranberries
20 g Zucker
200 g Knollensellerie
6 Scharlotten
80 ml Balsamicoessig
40 ml Gin
300 ml Rotwein
1 Lorbeerblatt
10 Wacholderbeeren
80 g Walnüsse
2 TL Speisestärke
Salz
Pflanzenöl (zum Anbraten)
Rosmarin (zum Garnieren)



Rinderschmorbraten mit Cranberry Sauce

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf **160°C Thermogrillen** vorheizen. Knollensellerie und Schalotten schälen und grob würfeln. Etwas Pflanzenöl in einem Bräter auf Induktionskochfeld-Stufe 7 erhitzen. Rinderbraten in den Bräter geben, salzen und von jeder Seite ca. 2–3 Min. scharf anbraten. Knollensellerie und Schalotten dazugeben und kurz anbraten. Anschließend mit Balsamicoessig, Gin und Rotwein ablöschen. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und etwas Cranberrysaft hinzugeben. Den Bräter für ca. 2 Std in den vorgeheizten Ofen schieben. Tipp: Die ersten 90 Min. mit einem Deckel abdecken, damit der Braten nicht zu dunkel wird, dann den Deckel für die letzten 30 Min. abnehmen.
2. Für die Cranberry Sauce getrocknete Cranberries, Cranberrysaft und Zucker in einen kleinen Topf geben. Auf **Stufe 9** ca. 5 Min. kochen oder bis die Cranberries weich sind. Dann vom Herd nehmen. Cranberries mit einem Stabmixer pürieren, bis eine dicke Soße entsteht.
3. Den Bräter aus dem Ofen nehmen und den Schmorbraten ruhen lassen. Währenddessen Walnüsse in einer Pfanne auf Stufe 6 ca. 5 Min. rösten. Den Braten und das Gemüse aus dem Bräter nehmen. Falls gewünscht, etwas Speisestärke der Braten-Sauce hinzufügen, um sie einzudicken. Den Braten in Scheiben oder Stücke schneiden. Gemüse mit dem Braten darauf servieren und mit Sauce beträufeln. Mit Cranberry-Sauce und gerösteten Walnüssen genießen!

Guten Appetit!