

Pepero – Toskanischer Rinderschmortopf

Von: Beate Rothärmel
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 45 Min.
Zzgl. 6-8 Stunden Schmorzeit

Zubereitung

Das Rindfleisch waschen, trocken tupfen und in etwa 4 cm große Würfel schneiden. Den Knoblauch putzen vierteln. Für die Gewürzmischung grobes Meersalz, Pfefferkörner und Rosmarinnadeln im Mörser zerreiben. Anschließend die Fleischwürfel mit der Gewürzmischung würzen.

Etwas Olivenöl in einen großen geeigneten Topf (Schmortopf) geben und eine Lage Fleisch einschichten. Einen Teil der Knoblauchzehen und Lorbeerblätter darauf verteilen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis die ganzen Zutaten verbraucht sind. Zum Schluss das restliche Olivenöl über das Fleisch geben und mit dem Rotwein angießen. Bei Bedarf mit wenig Wasser angießen, damit alles bedeckt ist.

Den Schmortopf schließen und in das untere Drittel des Backofens stellen. Den Backofen zunächst auf 200 Grad aufheizen, danach auf 130 Grad reduzieren. Der Rinderschmortopf sollte bei dieser geringen Hitze mindestens 6 Stunden garen. Bei 120 Grad braucht das Fleisch ca. 8 Stunden.

Dazu schmecken geröstete Bruschetta-Scheiben, Kartoffeln mit Rosmarin oder auch Polenta sehr gut.

Einkaufsliste

1,2 kg Rindfleisch zum Schmoren, z. B. Rinderwade oder Buglende
6 EL Olivenöl
3 Zweige frischer Rosmarin
2 Lorbeerblätter
10 Knoblauchzehen
1 EL schwarze Pfefferkörner
1 TL grobes Meersalz
500 ml Rotwein (Toskana)