

# Geschmorte Beinscheiben

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/12/29/geschmorte-beinscheiben/](https://happy-mahlzeit.com/2019/12/29/geschmorte-beinscheiben/)

## Zutaten für 4 - 6 Personen:

- 4 Rinderbeinscheiben à 300g
- 500g Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Zweige Rosmarin
- 1 kleiner Zweig frischer Lorbeer
- 2 EL Tomatenmark
- 2 - 3 Sternanis
- Zucker
- Salz
- Pfeffer
- Mehl
- 4 EL Öl
- 250ml Rotwein
- 300ml Rinderbrühe

## Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

Die Beinscheiben salzen, pfeffern, in Mehl wenden und in einem Bräter mit erhitztem Öl von beiden Seiten scharf anbraten, herausnehmen.

Zwiebeln, Knoblauch und Sternanis in den Bräter geben und unter Rühren 3 - 4 Minuten hellbraun braten. Tomatenmark zufügen, untermischen und mit dem Rotwein ablöschen.

Die Beinscheiben wieder in den Bräter legen. Rosmarin und Lorbeer darauf verteilen. Die Brühe angießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 75 Minuten schmoren lassen, dabei die Beinscheiben 2x wenden.

Die Beinscheiben auf eine Platte legen. Den Schmorfond mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und darüber gießen.

Rezept: Tim Mälzer

Quelle: Schmeckt nicht, gibt's nicht