Zutaten

Für 4 Portionen

1 kg	Rindfleisch
500 g	Zwiebel
6 EL	Natives Olivenöl Extra (Pure Leidenschaft)
2 EL	Würzöl Oregano (Pure Leidenschaft)
1250 ml	Rotwein (trocken)
400 ml	Rinderfond
2 EL	Tomatenmark
1 EL	Weinessig
5 g	Thymian getrocknet
5 g	Zimt gemahlen
1 Prise	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
2 Stk.	Knoblauchzehen (Marinade)
1 TL	Würzöl Knoblauch (Marinade)
2 Stangen	Zimt (Marinade)
3 Stk.	Nelken (Marinade)
2 Stk.	Lorbeerblätter (Marinade)
6 EL	Natives Olivenöl Extra (Pure Leidenschaft) (Marinade)

Zubereitung

Dauer: 4 Stunden

1	das Rindfleisch mit kaltem Wasser abwaschen und sorgfältig mit einer Küchenrolle trockentupfen
2	das Fett vom Fleisch entfernen und das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden
3	anschließend wird der Wein in ein großes Gefäß geleert der Knoblauch feingehackt, Zimtstangen, Lorbeerblätter, Nelken zu einer Marinade vermischt
4	das Rindfleisch wird nun in die Marinade gelegt und für 3 Stunden im Kühlschrank gelassen, sodass die Marinade in das Fleisch ziehen kann
5	danach wird das Fleisch im Olivenöl angebraten, sodass alle Seiten kräftig angebraten werden
6	das Fleisch wird nun mit dem Rinderfond und der Marinade abgelöscht. Den Essig beimengen und mit geschlossenem Deckel eine Stunde köcheln lassen.
7	in der Zwischenzeit werden die Zwiebeln gepellt und - nachdem das Fleisch ca. 1 Stunde geköchelt hat - untergemischt, danach das Tomatenmark beimengen - nun soll das Fleisch weitere 45 Minuten schmoren
8	in dieser Zeit mit Pfeffer, Salz und Thymian als auch dem EL Thymianöl abschmecken
9	danach in Schüsseln servieren
10	Beilagenempfehlung: Nudeln (Kritharaki), gemischter Salat