



Die KochLöffel

Seit 2013



16. Dezember 2023
Paul Gilgen

Brasato al Barolo 4 Personen

Fleisch

Zutaten

1,2	kg	Rindsbraten (Schulter)
1		Rüebli
100	g	Sellerie
1		Lauch
1		Zwiebel
3		Knoblauchzehen
1	TL	schwarze Pfefferkörner (in Gewürzsieb)
1	Flasche	Rotwein Barolo
3	TL	Salz
2	EL	Tomatenpüree
1		Lorbeerblatt
1		Nelke
Salz und Pfeffer nach Bedarf		
Öl zum Anbraten		

Zubereitung

1. Fleisch in eine grosse Schüssel legen. Alles Gemüse würfeln und mit dem Pfeffer zum Fleisch geben, Wein darüber giessen. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. marinieren, dabei einmal wenden.
2. Fleisch trocken tupfen, salzen. Marinade absieben, mit dem Gemüse bei seite stellen. Fleisch in heissem Öl im Bratopf ca. 10 Minuten anbraten, herausnehmen.
3. Gemüse im Bratopf andämpfen, Tomatenpüree begeben, kurz weiterdämpfen. Lorbeerblatt, Nelke und die Hälfte der Marinade begeben, einkochen. Fleisch und restliche Marinade begeben.
4. Schmoren: zugedeckt ca. 2 ½ Std. in der unteren Hälfte des auf 150°C Grad vorgeheizten Ofens, dabei einmal wenden. Danach zugedeckt ca. 10 Minuten stehen lassen. Lorbeerblatt und Nelken entfernen, Sauce pürieren, würzen.
5. Fleisch in Scheiben (nicht zu dick!) tranchieren, mit der Sauce servieren.