



Brasato al Piemonte

Hauptspeisen, KSW 06.11.2015

portionen 6 · **schwierigkeitsgrad** Leicht · **quelle** Macelleria Salumeria Fulvi

ZUTATEN

1,7 kg Rindsbraten

MARINADE:

2 Rüebli gross, grob geschnitten

1 Sellerie klein, grob geschnitten

3 Schalotten grob geschnitten

4 Knoblauchzehen halbiert

2 Stängel Stangensellerie grob geschnitten

2 Zweige Rosmarin

1 Bund Thymian

1 Flasche Barolo, Barbera oder Nebbiolo

je 2 Lorbeerblätter und Nelken

1 Zimstange klein

2 Kardamomkapseln geöffnet, Samen im Mörser zerdrückt

10 Pfefferkörner

50 g Bratensauce (Pulver oder Paste)

1 EL Tomatenpüree

2 dl Wasser

Bratbutter oder Olivenöl

ZUBEREITUNG

Marinade:

Das Fleisch waschen und trocknen

Das geschnittene Gemüse mit dem Wein bis und mit den Pfefferkörnern in eine Topf geben, zudecken und 1 - 2 Tage an einem kühlen Ort marinieren.

2 - 3 mal wenden.

Anbraten/Schmoren:

Den Braten aus der Marinade nehmen und trockentupfen. Nach Geschmack mit Fleischgewürz würzen.

Im Bräter oder einer Bratpfanne die Bratbutter oder das Olivenöl heiss werden lassen und das Fleisch ringsum bei nicht zu grosser Hitze anbraten.

Zwischenzeitlich das Gemüse ohne Flüssigkeit in der Bratpfanne anbraten/dünsten und die Marinade-Flüssigkeit zugeben.

Jetzt die Bratensauce und das Tomatenpüree zugeben und bis zur Hälfte einkochen.

Jetzt das Fleisch zugeben (sollte ca. bis zur Hälfte in der Sauce liegen). Ansonsten ein wenig Wasser zugeben.

Im zugedeckten Topf ca. 3 Stunden bei 110° C oder 2 Stunden bei 150° C im Backofen schmoren. Braten 1 - 2 mal wenden.

Sauce:

Zimstange, Lorbeer und Nelken entfernen, evtl. etwas Gemüse aus der Sauce nehmen und nachher zum Fleisch servieren.

Rest mit der Flüssigkeit pürieren, leicht einkochen.

2 Esslöffel Butter darunterrühren

Die Sauce über den dünn geschnittenen Braten geben.