

Brasato al barolo (Rinderschmorbraten in Barolo) 4 Portionen

ZUTATEN:

4 Karotten
2 mittelgroße Zwiebel
2 Selleriestängel
2 Knoblauchzehen geschält
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz

1,50 kg Rinderbraten

4 EL Olivenöl guter Qualität
3 EL Butter

1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
¼ Zimtstängel
1 Lorbeerblatt

1 Fl. Barolo oder einen anderen gehaltvollen Rotwein
½ l Fleisch- oder Gemüsebrühe

½ Dose geschälte Tomaten mit Saft

1 Schuss Cognac

VORGANG:

Gemüse kleinwürfelig schneiden.

Den Braten mit Salz und Pfeffer kräftig einreiben.

In einem Bräter, der das Fleisch gerade eben aufnehmen kann, Öl und Butter erhitzen. Das Fleisch auf allen Seiten kräftig anbraten. Jetzt die feingewürfelten Zwiebeln und Knoblauch darum herumstreuen und gut anrösten.

Mit dem Wein das Bratgut fast bedecken. Im offenen Topf bei kleiner Flamme köcheln, bis der Wein nahezu verdampft ist. Nun das Gemüse, die Kräuter und Gewürze, die Tomaten samt Saft zugeben und mit der Brühe aufgießen.

Hin und wieder etwas Brühe hinzufügen.

Weitere 3 Stunden ganz sanft schmoreln lassen.

Jetzt ist der Brasato fertig,

jedoch besser schmeckt er am nächsten Tag. Außerdem lässt er sich dann leichter schneiden.

Den Schmorsud durch ein Sieb streichen und abschmecken, einen Schuss Cognac zugeben,

Tags darauf darin die Bratenscheiben sanft erwärmen, dann zum Braten servieren.

Beilagen: Polenta oder Kartoffelpüree

Wein: Barolo oder ähnlich kraftvoller Tropfen.