

# Braten Rezepte

## Brasato Al Barolo

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Braten, Fleisch, Hauptspeise, Italien, Rind

---

|      |                         |   |       |                         |
|------|-------------------------|---|-------|-------------------------|
| 2    | Möhren                  |   |       | - oder Hüfte)           |
| 1    | Staudensellerie         | 2 |       | Zwiebeln, gewürfelt     |
| 2    | Knoblauchzehen          | 2 | Essl. | Tomatenmark             |
| 2    | Lorbeerblätter          | 1 |       | eingesalzene Sardelle   |
| 1    | Rosmarinzweig           |   |       | etwas Rinderfond, evtl. |
| 1    | Thymianzweig            | 2 |       | Balsamico               |
| 1    | Zimtstange              | 2 |       | Brandy                  |
| 2    | Nelken                  |   |       | Salz, Pfeffer           |
| 1    | Flasche Barolo          |   |       | Zucker                  |
| 1 kg | Rindfleisch (Oberschale |   |       | Olivenöl                |

---

Möhre, Sellerie und Knoblauch würfeln. Zusammen mit den Lorbeerblättern, Rosmarin, Thymian, Zimt und Nelken und Rotwein vermengen und über das Fleisch giessen. Im Kühlschrank 12 Stunden lang marinieren.

Das Fleisch trocken tupfen, die Marinade aufheben. Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Herausnehmen und die Zwiebeln goldbraun anbraten, dann das Gemüse aus der Marinade zugeben und mitschmoren. Tomatenmark unterrühren, die Sardelle zugeben und mit Marinade auffüllen. Fleisch wieder zugeben und im geschlossenen Topf bei milder Hitze 2 bis 2,5 Stunden schmoren. Bei Bedarf Fond angiesen. Dann das Fleisch aus der Sauce nehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb giessen. Gewürze und Kräuter entfernen und die Gemüse pürieren. Dann nach Belieben Gemüsepuée in die Sauce geben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Balsamico sowie etwas Brandy abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden, mit der Sauce und mit Polenta servieren.