

Braten Rezepte

Barolo Schmorbraten

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Fleisch, Rind

250 g Möhren	1,50 kg	Rinderbraten (Oberschale)
250 g Staudensellerie	700 ml	Barolo
100 g Knollensellerie		Salz und Pfeffer
100 g Zwiebeln	4	Essl. Olivenöl
3 Knoblauchzehen	2	Essl. Tomatenmark

1. Möhren schälen. Staudensellerie waschen und entfädeln. Knollensellerie schälen, Zwiebeln und Knoblauch pellen und alles in 3-4 mm große Würfel schneiden. Fleisch mit dem Gemüse in einen großen Gefrierbeutel geben und mit Barolo auffüllen. Den Beutel verschließen, in den Kühlschrank legen und das Fleisch 24 Stunden marinieren.

2. Das Fleisch mit der Marinade in ein Sieb geben, Marinade auffangen. Fleisch trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch von allen Seiten darin anbraten. Abgetropftes Gemüse zugeben und andünsten. Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Marinade zugeießen und einmal aufkochen lassen.

Bräter zudecken und das Fleisch im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) 2-2 1/2 Stunden garen.

3. Das Fleisch aus der Sauce nehmen. 1/3 des Gemüses mit der Schaumkelle aus dem Fond heben. Das restliche Gemüse mit dem Schneidstab fein pürieren und den Fond damit binden. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und das beiseite gelegte Gemüse darin erhitzen. Den Braten mit der Gemüsesauce anrichten.