

Italienische Rezepte

Brasato Al Barolo - Fleisch Von Rind

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Italien, Rind, Rotwein, Hauptspeise, Braten

2		Zwiebeln			- Keule
1	Stange	Staudensellerie	3	Essl.	Öl
2		Möhren			Salz
1/2		Flasche Barolo-Wein (ca. 370 ccm)			Frisch gemahlener Pfeffer
2		Lorbeerblätter	50	g	Durchwachsener Speck
1		Zweig Rosmarin	1/2	Liter	Fleischbrühe
4		Ganze Nelken	5	Essl.	Marsala-Wein
1/2		Zimtstange	2	Essl.	Butter
1,20	kg	Rinderschmorbraten aus der			

Am Vortag: Zwiebeln vierteln. Staudensellerie und Möhren in Scheiben schneiden. Barolo, Gemüse und Gewürze in eine Schüssel geben und das abgespülte Fleisch darin eine Nacht abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Am nächsten Tag: Fleisch herausnehmen und gut trocken tupfen. Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gewürfelten Speck zugeben und kurz mit anbraten. Die Marinade mit dem Gemüse zufügen, den Bräter schließen und in den auf 200 Grad, Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3 vorgeheizten Backofen schieben. Knapp drei Stunden schmoren. Dabei nach und nach etwas Fleischbrühe dazugießen. Das Fleisch aus dem Schmorsud nehmen und warm stellen. Den Sud mit dem Gemüse durch ein Sieb streichen. Den Schmorsud aufkochen, Marsala zufügen und bei großer Hitze sämig einkochen lassen, Zuletzt eisgekühlte Butter in Flöckchen einrühren und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden, auf einer Platte anrichten und mit der Soße begießen.