

Italienische Rezepte

Riderbraten Italienische Art - Brasato Al Vino

Anzahl: 4 Portionen Gattung: Fleischgerichte, Italienisch Rindfleisch, Braten, Alkohol

750 g	Rindfleisch von der Keule		Mehl
1	Zwiebel	2	Essl. Butter
2	Karotten	2	Essl. Olivenöl
2	Knoblauchzehen (evtl. mehr)		Salz
1 Bund	Petersilie (gross)		Pfeffer
2	Bleichsellerie		Muskatnuss
1	geh. TL Rosmarinblätter (frisch)	2	Lorbeerblätter
1	geh. TL Salbeiblätter (frisch)	1	Msp. Thymian
50 g	Speck	1	Msp. Zucker
750 g	Rindfleisch von der Keule	1/2 Liter	Barolo (Rotwein)

So wird's gemacht: Die Zwiebel schälen und mit den geputzten Karotten in Scheiben schneiden. Den geschälten Knoblauch zerdrücken. Die Petersilie, den Sellerie, die Rosmarin- und die Salbeiblättchen ganz fein hacken. Den Speck in Spickstreifen schneiden. Das Fleisch waschen. Leicht abtrocknen. Mit dem Speck spicken (dazu eine Spicknadel verwenden oder einfach mit einem kleinen, sehr scharfen Messer Schlitz in das Fleisch stechen und mit den Speck- streifen füllen). Mit Küchengarn festbinden, dass der Braten beim Schmoren die Form behält. Gut in Mehl wälzen. In einer Kasserolle die Butter und das Olivenöl heiß werden lassen. Die Zwiebelscheiben kurz anbraten, dann das Fleisch drauflegen. Den Knoblauch, die Karotten und die gehackten Kräuter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, etwas geriebener Muskatnuss, den Lorbeerblättern, dem Thymian und einer Prise Zucker würzen. So lange braten, bis das Fleisch rundherum eine leichte Kruste hat. Mit einer Tasse Wein aufgießen, den Fond vom Boden der Kasserolle lösen. Das Fleisch ein paar mal wenden, bis der Wein verdampft ist. Den restlichen Barolo dazu- geben. Zugedeckt bei ganz milder Hitze 3 Stunden schmoren lassen. Nach Ende der Garzeit den Braten herausnehmen, in fingerdicke Scheiben schneiden. Warm stellen. Die Sauce, wenn nötig, bei starker Hitze eindampfen, durch ein Sieb streichen, nachwürzen. Über das Fleisch gießen. Sehr heiß servieren.

Tipp: Wenn Sie keinen Barolo oder entsprechenden italienischen Rotwein haben, verwenden Sie eine gute französische Sorte. Die frischen Rosmarin- und Salbeiblätter können notfalls durch getrocknete Gewürze ersetzt werden. Davon jedoch nur je einen halben Teelöffel nehmen. Der Brasato lässt sich gut im Römertopf zubereiten. Servieren Sie ihn nach piemonteser Art mit frisch gekochter Polenta.