

Italienische Rezepte

Rinderbraten Auf Großmutter's Art - Brasato Manzo

Gattung: Fleisch, Braten, Fleisch, Mais, Polenta, Rind, Italien, Rind

1	kg	Rindsbraten (aus der	1	Lauch (Ringe),
		-Schulter),	1	Lorbeerblatt,
3/4	Liter	Merlot oder anderer	1	Gewürznelke,
		-trockener Rotwein,	1	Rosmarinzweig,
		Salz,	1	Essl. Thymianblätter,
		Pfeffer,	1	Essl. Majoranblätter (gehackt),
2	Essl.	Oliveöl,	Pack.	von 1/2 Zitrone,
1		Zwiebel (grob gehackt),	1	Essl. Tomatenmark,
2		Knoblauchzehen (gepresst),	1	Schweinsfuß (der Länge nach
2		Karotten (Rädchen),		-zerteilt)

Das Fleisch zwei Tage vor dem geplanten Servieren in ein möglichst enges Gefäß legen, so viel Wein dazu gießen, dass das Fleisch ganz damit bedeckt ist. Zugedeckt über Nacht stehen lassen. Das Fleisch aus dem Wein nehmen (diesen aber zurückbehalten), trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Öl in einer Kasserolle erhitzen, das Fleisch ringsum anbraten, beiseite legen.

Im gleichen Öl zuerst Zwiebel und Knoblauch andämpfen, dann nach und nach alle Gemüse, Kräuter und Gewürze dazugeben. Mit der Marinade und eventuell mit der Hälfte des übrig gebliebenen Weines ablöschen. Das Fleisch und den Schweinsfuß so dazulegen, dass sie vom Gemüse umgeben sind.

Zugedeckt in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 2 bis 2 1/2 Stunden schmoren. Nach und nach den übrigen Wein begeben.

Den Backofen abstellen. Das Fleisch darin über Nacht ruhen lassen und am nächsten Tag in dem auf 220 Grad vorgeheizten Backofen 20 Minuten heiß werden lassen.

Den Manzo Brasato in Tranchen schneiden und schuppenartig auf eine vorgewärmte Fleischplatte anrichten. Die Schwarte des Schweinsfußes, in Streifen geschnitten, darüber legen. Die Sauce eventuell noch nachwürzen, über den Braten gießen.