

Brassato di manzo

Zutaten für:

4 Portionen

1-1 1/2	kg	Rindsbraten von der Schulter
	Etwas	Salz & Pfeffer aus der Mühle
		Erdnussöl
2		Karotten, in Würfel geschnitten
1/4		Sellerie, in Würfel geschnitten
1		Zwiebel, in Würfel geschnitten
1		Knoblauchzehe, zerdrückt
1	Essl.	Tomatenpüree
300	ml	Barbera
300	ml	Brauner Kalbsfond
		Salz und Pfeffer, Lorbeerblätter
1	Zweig	Frischer Rosmarin

Zubereitung:

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Eisenpfanne oder einem Schmortopf etwas Erdnussöl erhitzen, das Fleisch auf allen Seiten gut anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen.

Dann Hitze etwas reduzieren und das geschnittene Gemüse andünsten, salzen und pfeffern, Tomatenpüree kurz mitrösten, mit Barbera (oder anderem Rotwein) ablöschen, etwas einkochen lassen.

Den Kalbsfond dazugeben und aufkochen lassen.

Den Braten und den Rosmarin wieder dazugeben.

Im Ofen bei ca. 160°C zugedeckt weich schmoren (ca. 2.5 Std.) und bei Bedarf Fond oder Wein nachfüllen.

Das Fleisch herausnehmen und die Sauce mit einem Stabmixer pürieren. Würzen und falls nötig mit etwas Mehl oder Maizena abbinden. Mit Polenta servieren.

ALTERNATIVEN:

Anstatt Fond und Rotwein nur Rotwein verwenden. Anstatt die Sauce zu pürieren nur durch ein Sieb giessen und mit etwas Mehlbutter oder Maizena abbinden.

Ich bereite den Braten gerne einen Tag im Voraus zu. Lasse ihn ganz in der Sauce auskühlen. Am nächsten Tag tranchiere ich den Braten (kalt) und bereite die Sauce wie oben beschrieben zu. Zum Servieren die Bratenscheiben langsam in der fertigen Sauce erwärmen - nicht kochen. So kann sich das Fleisch richtig schön mit Sauce aufsaugen.