

Brasato Piemontese al Barolo

4-Personen

Zutaten:

800	-	gr Rindsschulter
150	-	gr Zwiebel, fein gehackt
100	-	gr Karotten
100	-	gr Stangensellerie
etwas	-	Olivenoel
etwas	-	Bratbutter
1	-	EL Zucker
50	-	gr Tomatenmark
1	.	Thymianzweig
1	-	dl Madeira
7.5	-	dl Rotwein (Barolo)
4	-	dl Rinderbouillon
1	-	Töpfli Bratensauce (Knorr)
1	-	EL Pfefferkörner
1	-	Lorbeerblatt
3	-	Nelken
2	-	dl Wasser
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das Gemüse rüsten und klein schneiden. Im Oel-Bratbuttergemisch braun rösten. Zucker und Tomatenmark begeben und mitrösten.

Mit Madeira ablöschen und einkochen lassen.

Den Wein in einer zweiten Pfanne heiss werden lassen, zum Gemüse dazu giessen und wieder ziemlich einkochen lassen. Dann die Bouillon und die Gewürze zugeben und zum Kochen bringen.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in wenig Olivenoel anbraten bis es rundum schön hellbraun ist. In die Sauce legen. Den Bratsatz mit dem Wasser ablöschen, das Saucetöpfli darin auflösen und auch zur Sauce geben, Cirka 2 ½ Stunden ganz leicht köcheln lassen. Das Fleisch herausnehmen und warm stellen.

Die Sauce durch ein Sieb passieren, zurück in die Pfanne geben und weiter einreduzieren bis eine sämige Sauce übrig bleibt.

Das Gemüse wegwerfen.

Auf vorgewärmte Teller anrichten. Dazu passen Nudeln oder Bratkartoffeln.