



Schweizer Radio
und Fernsehen

Brasato di manzo al Vino rosso Rindsschmorbraten mit Rotwein

Zutaten (für 6 bis 8 Personen)

1,5 kg Rindsbraten von der Schulter
150 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
150 g Karotten
100 g Stangensellerie
150 g Lauch
5 Gewürznelken
3 Wacholderbeeren
1 Zimtstange
5 schwarze Pfefferkörner, zerdrückt
3 Lorbeerblätter
1 Bouquet garni (Rosmarin, Salbei, Petersilie und Thymian)
2 l Rotwein
Olivenöl zum Anbraten
800 ml Fleisch- oder Gemüsebouillon, heiss
1 Esslöffel Butter
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Das Fleisch zum Marinieren in ein geeignetes Gefäss legen. Zwiebeln, Knoblauchzehen und die verschiedenen Gemüse fein schneiden. Gewürznelken, Wacholderbeeren, Zimtstange und die zerdrückten Pfefferkörner in ein verschliessbares Gewürzsieb (oder in ein Leinensäckchen) geben. Das fein geschnittene Gemüse, die Lorbeerblätter, das Bouquet garni, das Gewürzsieb sowie die Hälfte des Weins zum Fleisch geben und an einem kühlen Ort 24 Stunden marinieren.

Das Fleisch herausnehmen und mit Haushaltspapier trockentupfen. Gemüse und Würzzutaten absieben und bereithalten, die Marinadenflüssigkeit weggiesen. In einem ofenfesten Schmortopf reichlich Olivenöl erhitzen und das Fleisch bei mittlerer Hitze auf allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne das abgeseibte Marinadengemüse zusammen mit dem Bouquet garni und den Lorbeerblättern andämpfen und zusammen mit dem Gewürzsieb zum Fleisch geben. Den restlichen Wein über das Fleisch und das Gemüse giessen und ein wenig einkochen.

Im vorgeheizten Backofen zugedeckt bei 150 Grad 3 bis 4 Stunden sanft schmoren. Nach der Hälfte der Garzeit den Braten wenden. Von Zeit zu Zeit heisse Fleisch- oder Gemüsebouillon nachgiessen. Das Fleisch, wenn es gar ist, aus dem Schmortopf heben und zugedeckt warm halten. Das Gewürzsieb, das Bouquet garni und die Lorbeerblätter entfernen. Die Schmorflüssigkeit mit dem Mixer pürieren und mit der Butter verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit der heissen Sauce übergiessen. Dazu Kartoffelpüree oder gebratene Polentaschnitten servieren.