

## Brasato di manzo al vino rosso (Rindsschmorbraten mit Rotwein)

### Zutaten: (für 6 bis 8 Personen)

1,5 kg Rindsbraten von der Schulter  
 Olivenöl zum Anbraten  
 150 g Zwiebeln  
 2 Knoblauchzehen  
 150 g Karotten  
 100 g Stangensellerie  
 150 g Lauch  
 2 Gewürznelken  
 3 Wacholderbeeren  
 ½ Zimtstange  
 2 Sternanis  
 5 schwarze Pfefferkörner, zerdrückt  
 3 Lorbeerblätter  
 1 Bouquet garni (Rosmarin, Salbei, Petersilie und Thymian)  
 1 Flasche Rotwein  
 1 dl roter Portwein (Ruby)  
 5 dl Fleisch- oder Gemüsebouillon, heiss  
 Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung:

Vorbereitung: Zwiebeln, Knoblauchzehen und die verschiedenen Gemüse fein schneiden. Gewürznelken, Wacholderbeeren, Zimtstange, Sternanis und die zerdrückten Pfefferkörner in ein verschliessbares Gewürzsieb (oder in ein Leinensäckchen) geben. Rosmarin, Salbei, Petersilie und Thymian zu einem Bouquet garni binden.

In einem ofenfesten Schmortopf das Fleisch in Olivenöl auf allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse zusammen mit dem Bouquet garni und den Lorbeerblättern dazugeben und kurz andünsten.

Das Gewürzsieb dazulegen. Den Rotwein und den Portwein dazugliessen, kurz aufkochen und im vorgeheizten Backofen zugedeckt bei 150 Grad drei bis vier 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. Für die Garprobe mit einer Fleischgabel ins Fleisch stechen. Die Gabel sollte sich ohne Widerstand hineinstecken und wieder herausziehen lassen. Das Gewürzsieb entfernen. Gemüse und Schmorflüssigkeit durch ein Sieb giessen und dabei das Gemüse mit einem Schöpflöffel gut auspressen. Das Gemüse wegwerfen. Die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch quer zu den Fasern in dünne Scheiben schneiden und mit der heissen Sauce übergiessen. Dazu ein Saisongemüse wie z.B. gedämpften Radicchio rosso servieren. Klassisch sind dazu auch Kartoffelpüree, Polenta oder gebratene Polentaschnitten.

\*\*\*