



Brasato al Brunello

Braisieren oder Schmoren bedeutet, Fleisch oder Gemüse zuerst anzubraten und dann behutsam in siedender Flüssigkeit weiter zu garen. Was man dazu braucht, ist nicht unbedingt eine grosse Expertise, sondern vor allem Zeit, bis der nächste Hunger kommt. Das Übergiessen des Bratens mit Brunello intensiviert den Geschmack, kann in Form von ein, zwei Gläschen aber auch die Wartezeit auf das Festmahl versüssen.



Zubereitungszeit: 4 Stunden
Passt zu: Sangiovese



Zubereitung



Zutaten für 4 Portionen

2-2,5 kg	Rinderschulter
	Salz & Pfeffer
3 EL	Mehl
5 EL	Butterschmalz
3	Zwiebeln
3	kleine Möhren
4 Stangen	Staudensellerie
9	Wacholderbeeren
7 Zweige	frischer Thymian
3	Lorbeerblätter
0,5	Zimtstange
1 l	Brunello
1,5-2 l	Rinderbrühe
1 Bund	frische Petersilie

1/6

Den Ofen auf 140 °C Umluft vorheizen.

2/6

Das Rindfleisch auf beiden Seiten kräftig salzen und pfeffern und mit Mehl bestäuben. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch bei mittlerer Hitze rundherum scharf anbraten. Anschliessend wieder herausnehmen.

3/6

Zwiebeln grob hacken und in dem selben Bräter anschwitzen. Staudensellerie in 0,5 cm breite Scheiben schneiden. Karotten schälen, vierteln und 1 cm breit schneiden. Das Gemüse im Bräter hellbraun anbraten. Anschliessend das Fleisch wieder hinzugeben. Mit 150 ml Brunello ablöschen.





Unser Wein-Tipp



Rotwein • Italien • Sangiovese

Tenuta Il Poggione Brunello di Montalcino 2012

Ein Brunello zum Daniederknien, mit 95+ Parker-Punkten und von einem Gut, das zu den besten Adressen in Montalcino gehört. "A Brunello superstar, one of the year's best", bringt es Monica Lerner vom Wine Advocate auf den Punkt.

4/6

Wacholderbeeren hacken, Stängel der Petersilie entfernen und Blätter hacken. Thymian, 6–8 Petersilienstängel, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und die halbe Zimtstange in einen Teefilter füllen und mit in den Bräter geben. Mit weiteren 150 ml Brunello ablöschen und 10 Minuten einkochen lassen.

5/6

Anschließend für 3,5–4 Stunden im Ofen schmoren lassen und, damit immer etwas Flüssigkeit im Bräter steht, rund alle 30 Minuten etwas Brunello nachgießen. Wenn der Brunello aufgebraucht ist, Brühe nach Bedarf nachgießen.

6/6

Den Braten herausnehmen und in Scheiben schneiden. Den Teebeutel entfernen, die Sosse mit Salz und Pfeffer abschmecken und passieren.

Mit dem Gemüse, der Sosse und Petersilie servieren. Klösse ergeben die perfekte Beilage.

Dazu empfehlen wir den ‚Brunello di Montalcino‘ 2012 von Tenuta Il Poggione, der mit 95+ Parker-Punkten zu den besten Weinen seiner Klasse gehört.

Notizen:

Guten Appetit!

Das ganze Rezept als Video finden Sie unter
<https://www.foodbarn.com/essen/rezepte/brasato-al-brunello>