



Brasato al Brunello

Braden of stoven betekent eerst vlees of groenten aanbraden en dan langzaam garen in een saus. Wat je nodig hebt, is niet perse expertise, maar vooral veel tijd. De infusie van het gebraden vlees met Brunello geeft een intense smaak. Ondertussen kunnen 1 of 2 glazen de wachttijd tot het hoofdgerecht verzachten.



Bereidingstijd: 4 uur
Wijn advies: sangiovese



Vorbereiding



Ingrediënten voor 4 personen

2-2,5 kg	runderschouder
	Zout en peper
3 eetlepels	bloem
5 eetlepels	boter
3	uien
3	kleine wortels
4 stengels	selderij
9	jeneverbessen
7 takjes	verse tijm
3	laurierblaadjes
0,5	kaneelstokje
1 liter	Brunello
1,5-2 liter	runderbouillon
1 bosje	verse peterselie

1/6

Verwarm de oven voor op 140° C.

2/6

Bestrooi het vlees aan beide kanten ruim met zout en peper en bestuif vervolgens met bloem. Verwarm de boter in een braadpan en bak het vlees op middelhoog vuur. Verwijder vervolgens van het vuur.

3/6

Hak de uien fijn en bak ze in dezelfde braadpan. Snij selderij in plakjes van een halve centimeter breed. Schil de wortels, snijd ze in vieren en snijd een centimeter breed. Rooster de groenten in de braadpan tot ze lichtbruin zijn. Voeg vervolgens het vlees opnieuw toe. Blus af met 150 ml Brunello.





Wijnadvies



Rode wijn · Italië · sangiovese

Tenuta Il Poggione Brunello di Montalcino 2012

Niets dan lof en bewondering voor deze brunello. 95+ Parker-punten. Gemaakt door een wijngoed dat tot de besten in Montalcino behoort. 'A Brunello superstar, one of the year's best', vat Monica Lerner van Wine Advocate samen.

4/6

Verwijder de steeltjes van de jeneverbessen, hak ze fijn en zet deze opzij. Hak vervolgens de peterselie fijn. Voeg tijm, 6-8 peterselie stengels, laurierblaadjes, jeneverbessen en de helft van het kaneelstokje toe aan een theefilter en voeg deze toe aan de braadpan. Voeg nog 150 ml Brunello toe en kook 10 minuten.

5/6

Stoof vervolgens 3,5 - 4 uur in de oven en giet er wat Brunello bij om de 30 minuten zodat er altijd wat vocht in de braadpan zit. Wanneer de Brunello op is, voeg bouillon toe als dat nodig is.

6/6

Verwijder het braadstuk en snijd het in plakjes. Verwijder het theezakje, breng de saus op smaak met zout en peper.

Serveer met de groenten, de saus en peterselie. Aardappelpuree vormt het perfecte bijgerecht. We bevelen de 'Brunello di Montalcino' 2012 van Tenuta Il Poggione aan, die met 95+ Parker punten een van de beste in zijn klasse is.

notities:

Let smakelijk!

