

Italienische Rezepte

Brasato al Chianti

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Fleisch, Italien, Rind

3 kg Rindbraten; nach Geschmack

- gespickt

Marinade

4 Karotten; klein geschnitten
2 kleine Sellerie; klein geschnitten
6 Stangensellerie; klein ...
2 Zwiebel; fein gehackt

2 Knoblauchzehe; gehackt
Rosmarin
Thymian
10 dl Chianti; Menge anpassen

Zum Braten

Olivenöl
2 Teel. Salz
2 Bratensaucewürfel
2 Essl. Tomatenpüree
4 Lorbeerblätter

4 Nelken
16 Pfefferkörner
Wasser; Menge anpassen
Butter

Rindbraten in eine Schüssel legen. Karotten, Sellerie, Stangensellerie, Zwiebel, Knoblauchzehe gehackt (nicht gepresst), Rosmarin und Thymian miteinander vermischen, alles über das Fleisch verteilen. Chianti darüber gießen, bis mindestens auf halber Höhe des Fleisches und zugedeckt im Kühlschrank über Nacht marinieren lassen. Einmal wenden. Chianti muss eher stark und rau sein; und vor allem von guter Qualität (also nur ein Schluck trinken, Rest in die Marinade !!).

Am nächsten Tag, Marinade absieben, beiseite legen, Gemüse auch.

Das Fleisch gut abtrocknen und im Brattopf (natürlich mit Olivenöl) bei mäßiger Hitze etwas 15 Minuten gleichmässig anbraten. Fleisch beiseite legen und mit einem Teelöffel Satz würzen.

Im gleichen Brattopf das Gemüse gut andämpfen, die Marinade, Bratensaucewürfel, Tomatenpüree, Lorbeerblätter, Nelke und die zerdrückten Pfefferkörner begeben und bei guter Hitze zur Hälfte einkochen.

Im Schmortopf tun, Fleisch dazu und Wasser (das Fleisch sollte bis zur halben Höhe in der Flüssigkeit liegen), eventuell nachwürzen, und jetzt das wichtigste: im zugedeckten Topf ca. 3 (Drei) Stunden auf der untersten Rille des auf 100 (Hundert) Grad vorgeheizten Ofens schmoren.

Wichtig: Ihr Musst bei der Ungewöhnlich Niedrigen Temperatur und bei der Ungewöhnlich Langen Schmorzeit bleiben !! Das Ergebnis lohnt sich ! Braten einmal wenden.

Vor dem Schneiden 10-15 Minuten stehen lassen (bleibt saftiger): in der Zwischenzeit, Sauce fertigmachen, d.h. Lorbeer und Nelke entfernen, und je nach Geschmack das Gemüse ganz oder teilweise pürieren, mitetwas Butter verfeinern.