



## Brasato el Barolo

### Zutaten

#### Brasato el Barolo:

- ca. 1,2 kg Rinderbraten vom Steindlhof Angus (Schulter)
- 3 Karotten
- 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe
- 1 Stange Sellerie
- Rosmarin Zweige, Salbei, Lorbeerblatt, Petersilie
- 4 Nelken
- Salz
- 6 Pfefferkörner oder 4 Schokoladenpfefferstangen (im Steindlhof-Laden erhältlich)
- Muskatnuss
- Zimt
- 1 Flasche Barolo (alternativ Rotwein mit mind. 12%)
- Butter oder Rinderschmalz



### Zubereitung

1. Tag:  
Das Gemüse waschen und in Stücke schneiden. Den Wein in eine große Schüssel gießen, das Gemüse die Kräuter, Gewürze und etwas Salz dazugeben. (Ich habe den Schokoladenpfeffer verwendet, da dieser Pfeffer gerade in schweren Rotweinsößen sein volles, feinwürziges Schokoladenaroma entfalten kann und die Soße dadurch noch einen besonderen Geschmack bekommt.)  
Nun kommt das Fleisch in den Wein, das ganze wird für mindestens eine Nacht an einem kühlen Ort stehen gelassen, damit es in Ruhe marinieren kann und der Braten das Aroma der Gewürze, Kräuter und des Weins aufnehmen kann.
2. Tag  
Am nächsten Tag wird das Fleisch aus der Marinade genommen und etwas abgetupft, damit es beim Anbraten nicht so spritzt.

Anschließend gibt man in einen Topf oder Bräter 2 El Rinderschmalz oder Butter und brät das Fleisch rundherum an. Sobald das geschehen ist gießt man das Fleisch mit der Marinade auf. Das Gemüse und die Kräuter kommen ebenfalls dazu. Nun lässt man alles bei mäßiger Temperatur ca. 4 Stunden köcheln. Den Braten dreht man dabei ab und zu um.

Nach ca. 4 Stunden das Fleisch aus dem Topf nehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, nicht mit dem Stabmixer pürieren!

Die Sauce darf gute 10 Minuten einköcheln, danach wird sie mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Nach belieben kann man noch ½ Teelöffel Kakao zugeben.

Den Braten in Scheiben schneiden und in der Barolo Sauce anrichten. Wir haben uns dazu eine wunderbare Polenta aus Norditalien und Möhrensalat schmecken lassen.

Ich wünsche einen guten Appetit!

Dieses Rezept ist ein original italienisches Familien Rezept, das ich von Stefania Scarabello bekommen habe. Für uns ist es eine Ehre, dass wir das Rezept ihrer Familie auf unserer Rezepte-Seite weitergeben dürfen. Vielen Dank dafür!