Stinco di manzo brasato al vino rosso - Im Rotwein geschmortes Fleisch von der Rindshaxe

Mit Beinfleisch war sie im türkischen Laden angeschrieben, die Rindshaxe am Stück, aber ohne Knochen. Sie ist von reichlich Bindegewebe durchzogen. Wer jetzt an zähe Sehnen denkt liegt falsch, das Bindegewebe geliert beim Schmoren und macht das Fleisch weich und geschmeidig. Daraus kann man vorzügliches Voressen kochen, aber auch am Stück geschmort wird es ein Leckerbissen. Das Rezept ist typisch norditalienisch, besonders dem Piemont. Da wird es mit Barolo zubereitet, Brasato al barolo, aber auch andere kräftige, schwere Weine sind gut geeignet. Es braucht keinen teuren Wein dazu, aber von guter Qualität, die auch zum Trinken Freude macht, muss er sein.

Das Fleisch wird ein paar Tage einer Marinade aus gewürztem Rotwein eingelegt. Nach kurzem kräftigem Anbraten wird er zusammen mit Gemüse und Zwiebeln im Ofen lange geschmort, bis er ganz weich ist. Im Piemont heisst es: Ein Brasato muss man mit dem Löffel essen können.

Kartoffelstock ist die ideale Beilage zu diesem saucenreichen Schmorbraten. Ein guter Kartoffelstock braucht etwas Milch und reichlich Butter, im Kartoffelstock macht sich nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich etwas feingehackte Petersilie sehr gut.

Zutaten (2-3 Portionen)

3dl	kräftiger Rotwein
3	Lorbeerblätter
1	Knoblauchzehe
15	Korianderkörner
15	Pfefferkörner

Sauce:

1	Zwiebel, ca. 80g
60g	Sellerie

60g	spitze Peperoni
1dl	Rotwein
10	Couverture
2	Prisen Zucker
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Kartoffelstock

300g	Kartoffeln festkochend
1dl	Milch
40g	Tafelbutter
1	handvoll Petersilie
	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer

Marinieren

Gewürze für die Marinade in Rotwein kurz aufkochen und auskühlen lassen. Zusammen mit dem Fleisch in einen Vakuumierbeutel geben, Luft herausdrücken und dicht den Beutel verschliessen. Mit dieser Methode ist das Fleisch auch wenig Marinade sehr gut bedeckt. 5 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Zubereitung

Fleisch aus der Marinade nehmen und von Gewürzresten befreien. Mit Haushaltpapier trockentupfen. Marinade in eine Pfanne giessen und kurz aufkochen. Das aufschäumende Eiweiss abschöpfen. Marinade absieben.

Zwiebel halbieren und längs zu den Schalen in schmale Streifen schneiden. Peperoni längs halbieren und von den Kernen und den weissen Fasern befreien. Sellerie zu ca. 1-2cm grossen Stücken schneiden.

Fleisch ringsum salzen und pfeffern. Das flache Haxenstück einrollen und mit Küchenschnur zu einem Rollbraten einbinden.

Ofen auf 160° vorheizen.

Braten ringsum kurz und heiss in Bratbutter anbraten. In ein Schmorfgefäss legen.

Temperatur etwas zurückstellen und das Gemüse und die Zwiebel 3-4 Minuten dünsten. Mit der Marinade ablöschen und Rotwein dazugiessen. Couverture und Zucker zugeben und kurz köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce zum Braten giessen. Der Braten sollte etwa zu einem Drittel in der Sauce liegen, allenfalls noch etwas Rotwein nachgiessen.

Brasato in den Ofen schieben und 2 Stunden schmoren lassen. Dabei das Fleisch alle 30 Minuten mit Sauce übergiessen. Ofen auf 80° zurückstellen und den Braten 20 Minuten nachziehen lassen.

Grössere Stücke brauchen mehr Schmorzeit, 1kg ca. 3 Stunden. Hilfreich ist ein Bratenthermometer: Die Kerntemperatur sollte zum Schluss zwischen bei ca. 82° bis

84° liegen.

Zum Anrichten Brasato in dünne Scheiben scheiden und auf reichlich Sauce legen.

Kartoffelstock

Petersilie hacken.

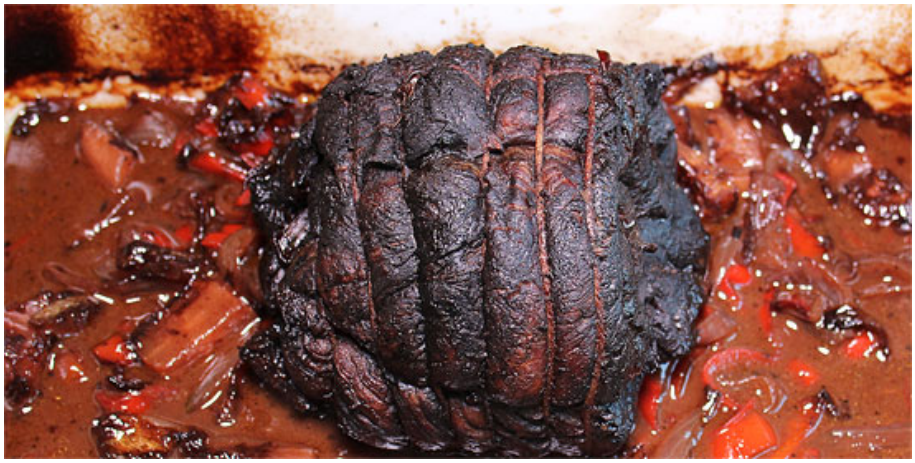
Kartoffeln schälen und zu Klötzen schneiden. In Salzwassser gut gar kochen (ca. 20 Minuten). Herdplatte ausschalten. Kartoffeln abgiessen und zurück in die Pfanne geben, auf die Herdplatte zurückstellen und unter ständigem Rütteln 2-3 Minuten ausdampfen lassen. Kartofeln wieder aus der Pfanne nehmen. Pfanne kurz auswaschen und auf den Herd zurückstellen. Milch und Butter zugeben. Butter schmelzen lassen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse treiben und in die Pfanne geben. Petersilie zugeben, mit Muskatnuss, wenig Pfeffer und allenfalls Salz würzen. Mit dem Schwingsbesen gut vermischen. Die Pfanne sollte dabei immer warm, aber nicht zu heiss sein.

Marinade kurz aufkochen

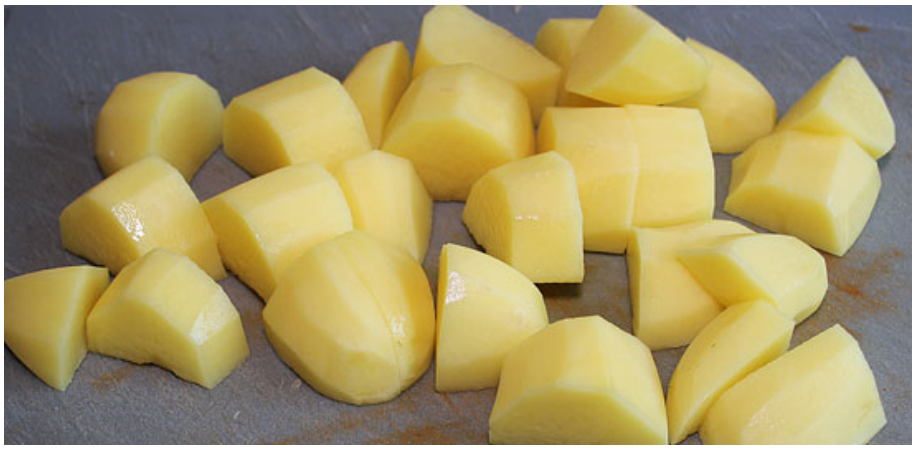
Fleisch im Marinierbeutel

Mariniertes Haxenfleisch

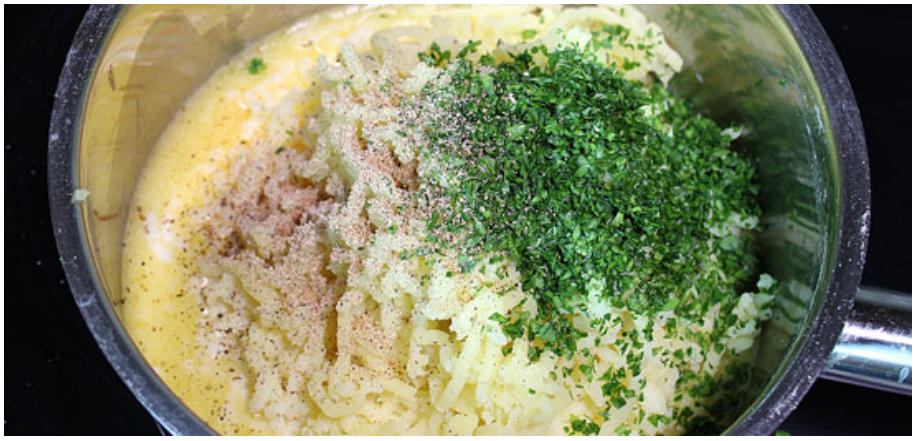
Fleisch gewürzt

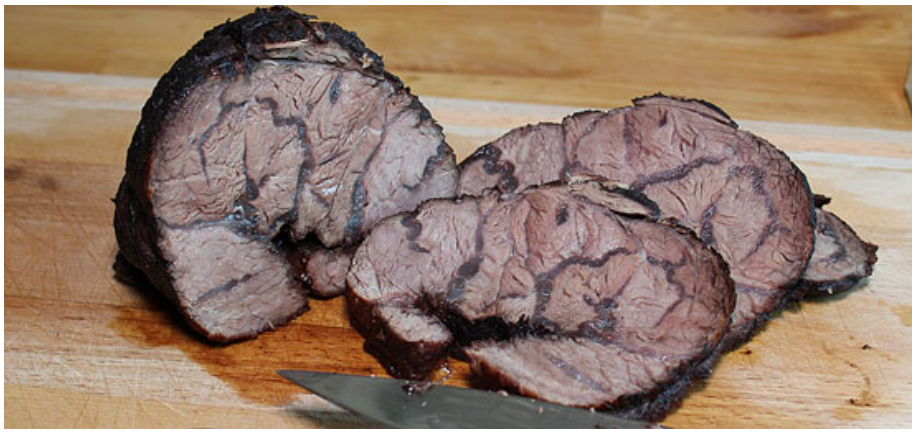


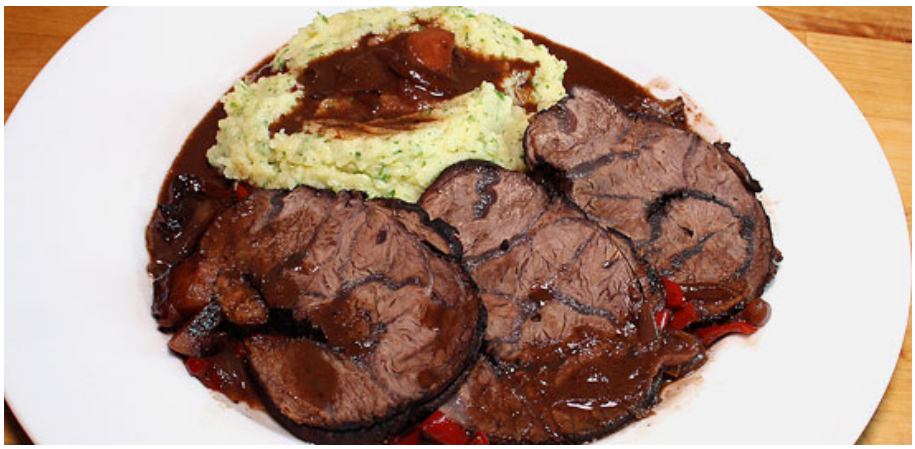
Brasato geschmort



Kartoffelklötze für den Stock







Kartoffelstock mit Seeli...