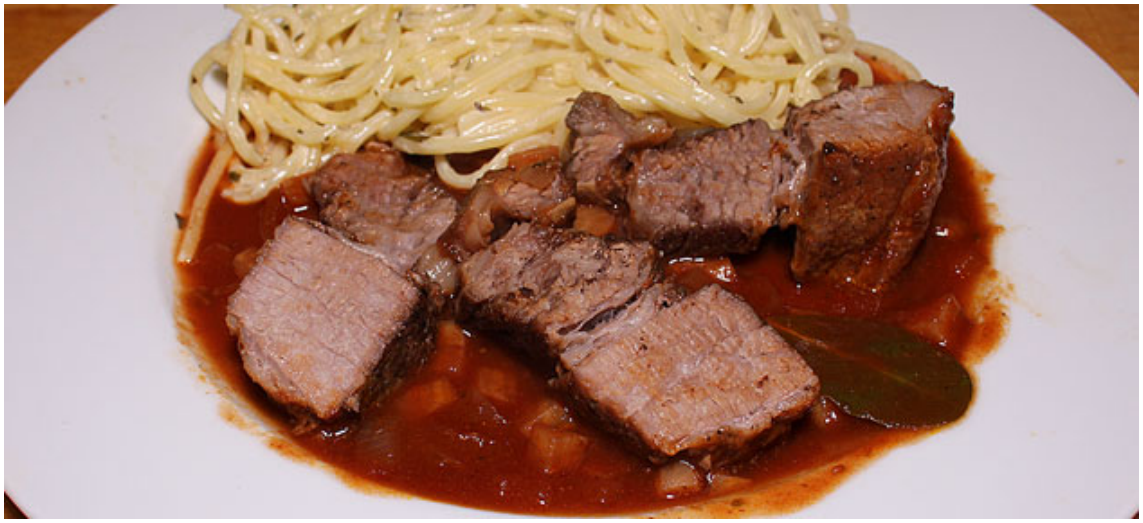

Brasato al pomodoro (vom Federstück)

Brasato al Barolo ist das berühmte Gericht aus dem Piemont. Dazu wird der Braten 4-5 Tage im Rotwein eingelegt bevor er geschmort wird. Auch wenn der Braten in Tomatensauce geschmort wird, kann er (muss aber nicht) vorab in Wein eingelegt werden, wobei 1-2 Tage genügen, denn die Sauce mit Passata di Pomodoro, Tomatenmark, Rotwein, reichlich Zwiebel und Gewürzen ist recht kräftig.

Das Fleisch vom Federstück mit Rippenknochen ist von reichlich Fett durchzogen und enthält auch viel Bindegewebe, das gibt ihm viel Geschmack und es bleibt auch nach dem Schmoren saftig. Allerdings fällt es vor allem bei kleineren Stücken entlang der Fettschichten leicht auseinander. Von daher ist es eher ungewöhnlich, das Federstück für einen Schmorbraten zu verwenden, an gutem Geschmack wird es ihm aber bestimmt nicht fehlen.

Zutaten (2-3 Portionen)

500g	Rindsrippe mit Bein (Federstück mit Rippe)
1	grosse Zwiebel, ca. 120g
20g	Tomatenpüree
1dl	kräftiger Rotwein
2dl	Passata di Pomodoro
1dl	Rindbouillon
2	Knoblauchzehen
2Tl	Organo getrocknet
2	Lorbeerblätter
50g	Sellerie
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Braten 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und sogleich ringsum salzen und pfeffern.

Zwiebel längs vierteln und zu schmalen Streifen schneiden. Knoblauch grob hacken. Sellerie zu kleinen Würfelchen schneiden.

Rindsrippe in Bratbutter ringsum anbraten und in ein Bratgeschirr legen.

In der gleichen Pfanne Zwiebel leicht anrösten, Tomatenpüree zugeben mit den Zwiebel vermischen und ca. 2 Minuten unter stetigem Wenden mitrösten. Rotwein dazugiessen und etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Passata und Bouillon zugiessen, Sellerie, Oregano, Lorbeerblätter und Knoblauch zugeben. Leicht pfeffern und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Ofen auf 140° vorheizen.

Sauce zum Braten giessen, er sollte zu gut 2/3 in der Sauce liegen. Bratenthermometer an der dicksten Stelle einstecken. Mit Alufolie abdecken und in den Ofen einschieben. Bis zu einer Kerntemperatur von 92° garen. Das dauert ca. 1 3/4 Stunden. Ofen ausschalten und 5 Minuten entlüften. Brasato 15 Minuten nachziehen lassen.

Brasato tranchieren und auf reichlich Sauce anrichten.