



Brasato al Merlot

Brasato al Barolo... der Klassiker aus dem Piemont. Es muss nicht unbedingt Barolo sein, einfach ein kräftiger, gerbstoffreicher Rotwein. Barbera ist auch eine gute Wahl. Der Merlot-Tannat von Brumont finde ich sehr geeignet, er gibt dem Braten einen schönen, "weinig" Geschmack.

Der Merlot-Tannat ist bei der Weinhandlung La Bottiglia in Elgg erhältlich labottiglia.ch. Das sind Freunde von mir.

Zutaten pro 1kg Fleisch

Rindsbraten (Schulter, oder ein anderes zum Schmoren geeignetes Stück, ca. 200g/Person)

Marinade:

- 1/2 Flasche kräftiger Merlot
(z.B. Merlot/Tannat von Brumont)
- 4-5 Lorbeerblätter
- 10 Wacholderbeeren zerdrückt
- 10 Schwarze Pfefferkörner zerdrückt
- 2 Knoblauchzehen, grob geschnitten
- Rosmarin, Thymian

Zum Schmoren:

- 1 grosse Zwiebel
- 2 Rüebli
- 100g Sellerie
- 10cm Lauch (mit grünem Teil)
- 2dl Passata di Pomodoro (oder 1 El Tomatenmark)
- 1dl Madeira
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 2dl kräftige Bouillon

Bratbutter... (oder Olivenöl...)

Zubereitung

Bratenstück min. 3 Tage in die Marinade legen (Kühlschrank).

Fleisch aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Ringsum anbraten, aus dem Bräter nehmen und beiseite stellen.

Tipp: Wenn nach dem Anbraten schwarze Krusten in der Pfanne zurückbleiben, sollten diese entfernt werden: Auskratzen, oder die Pfanne gründlich auswaschen und das Gemüse mit frischem Bratbutter anrösten. Schwarze Bratrückstände verleihen dem Gericht eine unangenehm bittere Note...

Zwiebeln langsam anbraten bis sie leicht bräunlich sind. Gewürfeltes Gemüse begeben und unter stetigem wenden mitrösten (ca. 10-15 Min). In der Mitte der Pfanne eine freie Fläche schaffen, Passata hineingiessen und ca. 2-3 Minuten rösten, dann mit dem Gemüse vermischen, weitere 5 Minuten rösten, mit Madeira ablöschen und kurz einkochen lassen. Bouillon und Marinade zugeben, Braten darauflegen und zugedeckt für 2 1/2 bis 3 Stunden auf der Herdplatte schmoren lassen, dabei das Fleisch ab und zu mit dem Saft übergiessen.

Wichtig: Das Fleisch darf höchstens zu einem 1/4 mit dem Saft bedeckt sein. In der Pfanne soll es nur leicht blubbern, keinesfalls kochen (Herdplatte auf kleinstmöglicher Stufe). Praktisch ist ein Glasdeckel, so hat man jederzeit die Kontrolle über die Temperatur.

Sauce:

Fleisch vor Ende der Garzeit aus dem Sud nehmen, Sud absieben, Gemüse im Sieb etwas ausdrücken. Den entstanden Saft wieder in die Pfanne geben, Eventuell etwas Wein nachgiessen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, ein Schuss Madeira zugeben. Das Fleisch wieder in die Sauce geben und fertig schmoren.

Der Brasato lässt sich auch über längere Zeit in der Sauce warmhalten. Dazu die Herdplatte zwischenzeitlich ganz ausschalten, 3 Stunden Schmorzeit sind genug, die Sauce darf nicht mehr blubbern, sonst wird der Braten zu weich.

