

Rindsschmorbraten mit Rotwein



Ein Rezept von Angelo Caironi.

Zubereitung



Benötigte Zeit ca. 240 Minuten



Schwierigkeitsgrad Mittel - Für Fortgeschrittene



Menge 6 Personen

Eigenschaften



Teller Fleisch - Rind



Typisches Produkt Rotwein Merlot Ticino - 0 km



Geeignet für Sommer - Mit Polenta

Rinds- schmorbraten mit Rotwein

ZUTATEN

- 1 Schulterlaffe vom Rind
- 1 Flasche Rotwein Merlot Ticino
- 1 Zwiebel
- 1 Stangensellerie
- 1 grosses Rüebli
- 1 Knoblauchzehe
- Gewürze (Wacholder, Gewürznelken, Salbei, Rosmarin, Lorbeerblatt) nach Belieben

Rinds- schmorbraten mit Rotwein

ZUBEREITUNG

Zuerst eventuell vorhandene Sehnen an der Rindsschulterlaffe entfernen. Danach das Fleisch in eine grosse Schüssel geben und dem Gewürzstrauß mit allen Gewürzen, dem in kleine Stücke geschnittenen Gemüse und zuletzt dem Rotwein hinzugeben, bis das Fleisch bedeckt ist. Mindestens 2 Tage im Kühlschrank marinieren lassen.

Das Fleisch aus der Marinade herausnehmen und mit Küchenpapier leicht abtupfen, in einer Kasserolle mit einem Schuss Olivenöl anbraten. Wenn es schön goldbraun ist, die gesamte Marinade mit dem Gemüse und den Gewürzen dazugeben, aufkochen lassen und ca. 3-5 Minuten einkochen lassen. Falls die Marinade das Fleisch nicht ganz bedeckt, Brühe dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit einem Deckel zudecken und aufkochen lassen, danach die Hitze reduzieren und ca. 4 Stunden leicht köcheln lassen. Dabei ab und zu kontrollieren, dass die Flüssigkeit nicht völlig verdampft.

Wenn das Fleisch gar und schön zart ist, aus der Kasserolle herausnehmen, die Gewürze entfernen, das Gemüse mit einem Stabmixer grob zerkleinern und bei Bedarf die Sauce mit Maizena binden.