



Straccotto di Manzo

Diesen italienischen Rinderbraten nach einem Rezept von Kochbuchautor Claudio Del Principe muss man unbedingt ausprobieren. Wie bei allen Schmorgerichten gilt auch hier: Aufgewärmt schmeckt er gleich noch einmal so gut!

Zutaten

Für 4 Personen

- 800 g Rinderschulter
- 1 Karotte, geschält und klein gewürfelt
- Stange Staudensellerie, geschält und klein gewürfelt
- 300 g frische Steinpilze, geputzt und klein geschnitten (oder 30 g getrocknete, eingeweicht)
- 300 ml warme Gemüsebrühe
- Salz
- 3 Salbeiblätter
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Zweig Rosmarin, Nadeln abgezogen
- 4 Wacholderbeeren, angedrückt
- 10 Pfefferkörner
- 1 EL Tomatenmark

Zubereitung

1. Das Fleisch mit dem klein gewürfelten Gemüse und dem Rotwein in eine grosse Schüssel geben. Zugedeckt im Kühlschrank 6 bis 12 Stunden marinieren.
2. Das Fleisch 1 Stunde vor dem Braten aus der Marinade nehmen und trocken tupfen.
3. Die Marinade absieben, das Gemüse abtropfen lassen und das Gemüse und die Marinade separat beiseitestellen.
4. In einem Schmortopf 2 EL Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und auf einem Teller ruhen lassen.
5. 1 EL Olivenöl in den Topf geben und das abgetropfte Gemüse aus der Marinade geduldig darin andünsten.
6. Das Fleisch auf das angeschmorte Gemüse setzen, die Steinpilze dazugeben, die Marinade und die Brühe angießen und salzen. Die Kräuter und die Gewürze in ein Gewürztüchlein legen, zubinden und dazugeben. Das Tomatenmark dazugeben und so lange einrühren, bis es sich aufgelöst hat.
7. Den Braten zugedeckt auf niedriger Stufe 3 bis 4 Stunden schmoren, bis das Fleisch sehr weich ist und fast schon von selbst auseinanderfällt.
8. Das Fleisch herausnehmen, in grobe Stücke schneiden, auf Teller verteilen und grosszügig mit Bratensauce begiessen.
9. Dazu passt eine cremige Polenta oder ein luftiges Kartoffelpüree.

Variante:

Brasato al Barolo

Auf die gleiche Art und Weise kocht Mamma Luisa den italienischen Sonntagsbraten schlechthin: Brasato al Barolo. Der Unterschied ist, dass man das gegarte Fleisch in Scheiben schneidet anstatt in grobe Stücke. Die Sauce kann man in diesem Fall auch pürieren, mit dem Gemüse und den Steinpilzen ergibt das eine dickflüssige, cremige, andächtige Sonntagssauce.