

Italienische Rezepte

Manzo Brasato alla Lombarda RINDERSCHMORBRATEN

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Carne, Italien, Rind, Secondo

1	Teel. Feingehackter Knoblauch	1/2	cup Grobgehackte Zwiebeln
1	Teel. Getrocknetes Oregano, - zerrieben	1/4	cup Grobgehackte Mohrrüben
1/2	Teel. Salz	1/4	cup Grobgehackter - Stangenselleri
1/4	Teel. Frisch gemahlener schwarzer - Pfeffer	1/2	cup Trockener Rotwein
8	Streifen Schinkenspeck von 1 cm - Breite (evtl. mehr)	2	Tasse/n Rinderbouillon - frisch, aus einem Würfel - oder Instant - Fleischbrühe
1,50 kg	Rinderschmorbraten, mit - Küchengarn fest umwickel	5,50	Tasse/n Italienische Dosentomaten - grob gehackt und - abgetropft
3	Essl. Butter		- abgetropft
1	Essl. Olivenöl	1	Lorbeerblatt

Den Ofen auf 175° vorwärmen. Den fein gehackten Knoblauch, Oregano, Salz und Pfeffer miteinander vermischen und die Schinkenspeckstreifen in der Mischung wälzen. Mit einem scharfen Messer tiefe Einschnitte in das Rindfleisch machen und die Speckstücke hin - eindrücken. In einer schweren Bratpfanne von 25 bis 30 cm Durchmesser bei mäßiger Hitze 1 EL Butter mit dem Olivenöl zergehen lassen und das Rindfleisch auf allen Seiten anbraten. Die übrigen 2 EL Butter bei mäßiger Hitze in einer schweren Kasserolle schmelzen, die gerade groß genug ist, um das Rindfleisch bequem zu fassen. Auf einem Holzbrett die grob gehackten Zwiebeln, Mohrrüben und den Stangensellerie in sehr kleine Stücke hacken. (Die daraus entstehende Mischung heißt battuto; fertig gekocht heißt sie soffritto.) Diese Mischung unter häufigem Rühren zu der Butter in die Kasserolle geben und etwa 10 Minuten lang schmoren, bzw. bis der soffritto weich und leicht gebräunt ist. Das angebratene Rindfleisch drauflegen. Fast alles Fett aus der Pfanne gießen, den Rotwein hinein geben und bei großer Hitze schnell aufkochen lassen, wobei der Bratensatz hineinverrührt wird. Wenn der Wein bis auf 1/4 Tasse reduziert ist, ihn mit der Rinderbouillon, den gehackten Tomaten und dem Lorbeerblatt in die Kasserolle geben. Die Flüssigkeit sollte etwa bis zu 1/3 des Fleisches reichen; ist dies nicht der Fall, mehr Bouillon hinzu - fügen. Die Kasserolle bei großer Hitze zum Kochen bringen, fest zudecken und etwa 2 Stunden in der Mitte des Ofens schmoren, bzw. bis das Fleisch weich ist, wenn man es mit der Spitze eines scharfen Messers prüft. Zum Anrichten den Schmorbraten auf ein Tranchierbrett legen, das Garn durchtrennen und das Fleisch aufschneiden. Die Scheiben ein wenig übereinander geschoben auf einer vorgewärmten Servierschüssel aufreihen, den Schmorbratensaft aus der Kasserolle durch ein feines Sieb in eine Saucenschüssel gießen, wobei man das Gemüse mit dem Rücken eines Holzlöffels ausdrückt, ehe man es entfernt. Soviel wie möglich von dem Fett der Sauce abschöpfen, abschmecken und gegebenenfalls zusätzlich salzen und pfeffern. Die Fleischscheiben vor dem Anrichten ein wenig mit der Tunke übergießen. Den Rest der Sauce in einer Saucenschüssel reichen.