



Lieblingsrezept

von Frau Suchopar

Rinderschmorbraten mit Barolo

Zutaten für 6 Personen:

1 feingehackte Knoblauchzehe	2 Karotten
Oregano	2 Stangen Sellerie
Pfeffer, Salz	1/2 Fl. Rotwein am besten Barolo
8 bis 10 Streifen Pancetta	2 Tassen Rinderbouillon
1,5 kg Rinderschmorbraten (am besten aus der Oberschale)	1 Dose San Marzano Tomaten
1 EL Olivenöl	1 Lorbeerblatt
2 Zwiebeln	

Zubereitung:

Den feingehackten Knoblauch, Oregano, Salz und Pfeffer miteinander vermischen, die Pancettastreifen darin wenden. Mit einem scharfen Messer tiefe Einschnitte in das Rindfleisch machen und die Pancettastreifen hineindrücken. Anschließend den Braten zusammenbinden.

In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und bei mäßiger Hitze das Fleisch von allen Seiten anbraten. In einem Bräter, der groß genug ist, den Braten zu fassen, die gehackten Zwiebeln, Karotten und Sellerie in Olivenöl 10 Minuten unter häufigem Rühren schmoren. Wenn die Mischung weich und leicht gebräunt ist, den Braten drauflegen. In die jetzt leere Pfanne die Hälfte des Rotweins geben.

Bei großer Hitze schnell aufkochen und mit dem Bratensatz verrühren. Mit der Rinderbouillon, den Tomaten und dem Lorbeerblatt über den Braten gießen. Die Flüssigkeit sollte bis zu 1/3 des Bratens reichen, falls es nicht reicht noch etwas Wein oder Bouillon dazugeben.

Das Fleisch im Bräter zudecken und ca. 2 Stunden im Ofen schmoren.

Wenn der Braten weich ist, zum Anrichten auf einem Holzbrett in Scheiben schneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Das Gemüse pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch mal aufkochen. Etwas Soße über den Braten geben, den Rest getrennt servieren.

Zum Fleisch und auch zur Soße schmeckt Polenta besonders gut. Als Wein empfehlen wir natürlich einen Barolo - aber ein Barbaresco schmeckt auch.

**Viel Spaß beim Kochen, Essen und Genießen wünscht Ihnen
Ihr Röber Gourmetmarkt!**