

Brasato d'Amore - der perfekte Braten

8 Portionen

Brasato d'Amore ist der perfekte Braten. Er ist sehr einfach zuzubereiten. Auch im Voraus. Er schmeckt aufgewärmt am nächsten Tag noch besser. Es passt perfekt für jedes Familienessen oder auch ein romantisches Dinner. Mit Risotto oder frischer Pasta, ein absoluter Volltreffer!

ZUTATEN

- 4 kg (2 Stücke) Rindsschulterspitz oder Hohrücken oder in D Hochrippe
- 2 Flaschen Rotwein (auch sehr gut Zapfenweine verwendbar)
- 1 Flasche Portwein
- 2 Stangen grosser Lauch
- 3 Stangen Stangensellerie oder ein halber Knollensellerie
- Salz
- Pfeffer
- 2 grosse Zwiebeln
- 3 grosse Karotten
- Zweige von Rosmarin
- Thymian
- 2 EL Tomatenpüree
- Olivenöl
- Bratbutter
- 500 ml Rinderfond
-

ZUBEREITUNG

1. Olivenöl in einem grossen Bräter erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten.
2. Herausnehmen und das kleingeschnittene Gemüse ca. 2 min. im gleichen Bräter anbraten.
3. Das Tomatenpüree hinzufügen, kurz anbraten. Zweige Rosmarin und Thymian dazugeben. Mit dem Wein und Portwein ablöschen und aufkochen, sodass sich alles vom Boden löst (Röstaromen Power)

4. Das Fleisch wieder in den grossen Bräter legen. Die Flüssigkeit sollte das Fleisch zu $\frac{2}{3}$.
5. Deckel drauf und in den Ofen. 4 Stunden bei 160 Grad. alle 30 min das Fleisch wenden.
6. Nach 4 Stunden das Fleisch herausnehmen, in Alufolie wickeln und kühl stellen.

Wenn das Fleisch kalt ist, zerfällt es nicht bei zerschneiden

7. Die Flüssigkeit filtern und um $\frac{3}{4}$ reduzieren. Während dem reduzieren mit kalter Butter binden/aufmontieren. Das Fleisch in Scheiben schneiden und in den Fond legen alles noch mal in den Ofen bei 130 Grad 30 min. Jetzt ist es perfekt und kann sofort serviert werden.