

Brasato d'Amore – der perfekte Braten

Brasato d'Amore 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 (Schweiz) oder Hochrippe (deutsch)
- 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
- Bratbutter
- Butter zum Abbinden
- 500 ml Rinderfond

ZUBEREITUNG

1. Bratbutter in einem großen Bräter erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten.
2. Herausnehmen und das 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, so dass sich alles vom Boden löst (Röstaromen Power).
4. Das Fleisch wieder in den großen Bräter legen. Rinderfond hinzufügen. Die Flüssigkeit sollte das Fleisch zu 2/3 bedecken.
5. Deckel drauf und in den Ofen. 2-3 Stunden bei 160 Grad. Es kommt ganz auf das Fleisch an. Wir nehmen meist Hochlandrinder und da kann es schon mal 4 Stunden dauern. Alle 30 min das Fleisch wenden.

6. Nach ca. 2-3 Stunden das Fleisch herausnehmen und testen, ob es zart ist, indem man eine Scheibe abschneidet und probiert.
7. In Alufolie wickeln und kühl stellen oder bei 60 Grad im Ofen warmhalten
8. Die Flüssigkeit filtern und um $\frac{2}{3}$ 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 oder auf kleiner Flamme 30 min aufwärmen. Jetzt ist es perfekt und kann sofort serviert werden.

TIPP▷ Wenn das Fleisch kalt ist, zerfällt es nicht zu sehr beim Schneiden.