

Geschmorter Rindsbraten: Brasato al Barolo mit Spinatplätzli

Für 4 Personen

Rindsbraten

1,2 kg	Rindsbraten Schulter Natura-Beef
1 kleines	Rüebli
1 Stängel	Stangensellerie
1 kleiner	Lauch
1	Zwiebel
4	Knoblauchzehen
½ EL	schwarze Pfefferkörner
7,5 dl	Rotwein
1 TL	Salz
1 EL	Öl zum Braten
2 EL	Tomatenpüree
1	Lorbeerblatt
1	Nelke
	Salz
	Pfeffer

Gemüse würfeln, Fleisch und alle übrigen Zutaten bis und mit Wein in eine grosse Schüssel geben, zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Stunden marinieren, nach sechs Stunden wenden.

Fleisch herausnehmen und trocken tupfen. Marinade absieben, mit dem Gemüse bei Seite stellen. Das Fleisch salzen, Öl im Bräter heiss werden lassen, das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten.

Das Gemüse ebenfalls andämpfen, Tomatenpüree begeben und ca. 5 Minuten weiterdämpfen. Lorbeerblatt, Nelke und ca. die Hälfte der Marinade begeben und fast vollständig einkochen lassen. Die restliche Marinade sowie das Fleisch begeben.

Zugedeckt ca. 2 ½ Stunden in der unteren Hälfte des auf 150 Grad vorgeheizten Ofens schmoren lassen, den Braten einmal wenden. Braten herausnehmen und 10 Minuten stehen lassen. Lorbeerblatt und Nelke entfernen. Ein Teil des Gemüses zum Anrichten aus der Sauce nehmen, den Rest mit der Marinade pürieren und als Sauce servieren.

Spinatknöpfli

150 g	Spinat
150 g	Rahmquark
2 frische	Eier
300 g	Knöpfmehl
1 TL	Salz
50 g	Butter
	Salzwasser

Den Spinat mit dem Quark und dem Ei pürieren, Mehl und Salz darunterrühren. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen, in 2 Portionen durch das Knöpfisieb ins siedende Salzwasser streichen. Die Knöpfli können auch von Hand vom Brett geschabt werden (siehe Foto). Knöpfli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit der Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen, in eine Bratpfanne geben. Die Butter begeben und heiss werden lassen.



Rezeptsammlung
Inforama,
Ressort Hauswirtschaft

www.inforama.ch

