

BRASATO DI BAROLO MIT KARTOFFEL-SELLERIE-PÜREE & BOHNENGEMÜSE



Zutaten für das Brasato:

2 kg Rinderschulter
150 g Lauch
150 g Karotten
100 g Staudensellerie
100 g Schalotten
4 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark
750 ml Barolo
500 ml [Rinderfond](#)
2 Sardellenfilets
Lorbeerblätter, Rosmarin, Thymian
1 TL Pfefferkörner
Salz & Pfeffer

Zutaten für das Kartoffel-Sellerie-Püree:

1 kg Kartoffeln
500 g Sellerie
5 El Butter
200 ml Milch
Salz & Pfeffer
Muskatnuss



Zutaten für das Bohnengemüse:

400 g grüne Bohnen
1 große Dose weiße Bohnen
4 Schalotten
3 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung:

- 1 Karotten und Sellerie putzen und in daumengroße Stücke schneiden. Den Lauch halbieren, gut waschen und in 1 cm Stücke schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen. Die Schalotten halbieren und vierteln. den Knoblauch mit Salz andrücken.
- 2 Den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze einstellen. Einen Bräter mit Olivenöl erhitzen.
- 3 Das Schulterstück auspacken und unter fließendem Wasser gut abwaschen. Mit einem Küchenpapier gut abtupfen und in den Bräter geben. Von allen Seiten gut anbraten. Salzen, Pfeffern und herausnehmen.

4 Das Gemüse, die Schalotten und den Knoblauch nehmen und im Bräter (im Fett von der Schulter, ggfs. noch etwas Olivenöl hinzugeben) gut anrösten. Wenn das Gemüse braun geröstet ist, das Tomatenmark hinzugeben und nochmal alles gut rösten. Je dunkler das Gemüse röstet umso farbintensiver wird eure Soße. Mit Barolo alles ablöschen und dabei das angeröstete vom Boden lösen. Die Rinderschulter hinzugeben, die Sardellenfilets, die Kräuter und Gewürze hinein und mit dem Rinderfond auffüllen.

5 Das Brasato nun für 3 Stunden in den Backofen schieben und immer wieder mit dem eigenen Fond übergießen.

-> Wenn Ihr den Braten vorbereitet und erst am anderen Tag benötigt, dann lasst ihn nach dem Schmoren abkühlen und passiert die Soße anschließend. Das Fleisch in Scheiben schneiden und in der passierten Soße wieder erhitzen. Kurz vor dem Servieren die Soße mit etwas Mondamin abbinden. (aber wahrscheinlich ist das gar nicht notwendig)

6 Die Kartoffeln und der Knollensellerie schälen, vierteln und in Salzwasser geben. Die Kartoffeln mit dem Sellerie weich kochen. Die Milch mit der Butter erhitzen, geriebene Muskatnuss hinein geben. Die Kartoffeln mit dem Sellerie abschütten und in den Topf zurück geben. Mit einer Gabel etwas andrücken, mit Salz und Pfeffer würzen und die heiße Butter-Milch hinzugeben. Nun mit einem Handrührgerät alles schnell schaumig schlagen.

7 Die grünen Bohnen im Salzwasser blanchieren (dies kann schon vorher vorbereitet werden). Die weißen Bohnen aus der Dose abgießen und gut abspülen. Die Schalotten schälen und in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Beide Bohnensorten hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut durch schwenken.

Nun alles auf Tellern oder Platten anrichten, einen Barolo einschenken und genießen!!

