



Brasato di Barolo mit Kartoffel-Sellerie-Stampf

Mein Brasato di Barolo ist ein italienischer Rinderschmorbraten, der in kräftigem Rotwein stundenlang im Ofen schmort, bis er butterzart wird. Dazu gibt es einen cremigen Kartoffel-Sellerie-Stampf und feines Rosenkohl Gemüse mit Speck – ein edles Schmorgericht, das deine Gäste begeistern wird!

Kochutensilien

- Schmortopf
- Kartoffelstampfer

Zutaten

Für das Brasato di Barolo:

- 2 kg Rinderschulter
- 150 g Lauch
- 150 g Karotten
- 100 g Staudensellerie
- 100 g Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 750 ml Barolo alternativ ein anderer kräftiger Rotwein
- 500 ml Rinderfond
- 2 Sardellenfilets
- Lorbeerblätter Rosmarin, Thymian
- 1 TL Pfefferkörner
- Salz & Pfeffer
- Olivenöl
- Für den Glanz: Ein paar Stückchen eiskalte Butter

Für das Kartoffel-Sellerie-Püree:

- 1 kg Kartoffeln mehligkochend
- 500 g Knollensellerie
- 5 EL Butter
- 200 ml Milch
- Salz & Pfeffer
- Muskatnuss



Für das Rosenkohl Gemüse:

- 400 g Rosenkohl
- 20 g Speckstreifen
- 2 EL Butter
- Muskatnuss
- Salz

Zubereitung:

Vorbereitung:

Karotten und Sellerie putzen und in daumengroße Stücke schneiden. Den Lauch halbieren, gründlich waschen und in 1 cm große Stücke schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen. Die Schalotten halbieren und vierteln, den Knoblauch mit etwas Salz leicht andrücken.

Anbraten:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze einstellen. Einen großen Bräter mit Olivenöl erhitzen. Die Rinderschulter unter fließendem Wasser abwaschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in den Bräter geben. Von allen Seiten kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und aus dem Bräter nehmen.

Rösten & Schmoren:

Das vorbereitete Gemüse, die Schalotten und den Knoblauch im verbliebenen Bratfett (ggf. noch etwas Olivenöl ergänzen) gut anrösten, bis es eine schöne braune Farbe bekommt. Das Tomatenmark hinzugeben und kurz mitrösten. Mit dem Barolo ablöschen und dabei den Bratensatz vom Topfboden lösen. Die Rinderschulter wieder dazugeben, die Sardellenfilets, Kräuter, Gewürze und den Rinderfond einfüllen.

Schmorzeit:

Den Bräter mit dem Deckel verschließen und für ca. 3 Stunden in den Backofen schieben. Zwischendurch das Fleisch immer wieder mit dem eigenen Fond übergießen. (Tipp: Wer den Braten am Vortag vorbereitet, lässt ihn jetzt abkühlen, passiert die Soße, schneidet das Fleisch in Scheiben und wärmt es am nächsten Tag in der Soße wieder auf – verfeinert mit eiskalter Butter!)

Kartoffel-Sellerie-Stampf:

Kartoffeln und Knollensellerie schälen, vierteln und in Salzwasser weichkochen. Die Milch mit der Butter und etwas geriebener Muskatnuss erhitzen. Das Gemüse abgießen, zurück in den Topf geben, mit einer Gabel grob andrücken, mit Salz und Pfeffer würzen und die heiße



Butter-Milch dazugeben. Mit einem Handrührgerät (oder Stampfer) schnell schaumig schlagen.

Rosenkohlgemüse:

Den Rosenkohl putzen, äußere Blätter entfernen, den Strunk dünn abschneiden und kreuzweise einritzen (größere Röschen halbieren). In reichlich kochendem Salzwasser 10–12 Minuten garen, dann abgießen. Die Speckstreifen in einer Pfanne anbraten, Butter und den Rosenkohl dazugeben, kurz anbraten und mit Salz sowie frisch geriebener Muskatnuss verfeinern.

Anrichten:

Den zarten Brasato in Scheiben schneiden, zusammen mit dem Kartoffel-Sellerie-Stampf und dem Rosenkohlgemüse auf Tellern anrichten, mit der glänzenden Soße nappieren und mit einem Glas Barolo im Glas genießen!