



Gastro Metzger AG Fabrikladen

## Rindsschmorbraten in Barolo

### Man braucht für 4 Personen:

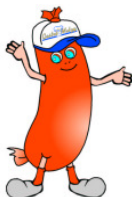
1 Stk	Rindsschulterbraten
5 dl	Barolo
4 Stk	Rüebli
1 Stk	Lorbeerblatt
1 Stk	Rosmarinzwieg
1 Stk	Majoranzweig
1 Stk	Zwiebel
1 El	Butter
2 El	Olivenöl
75 gr	Speckwürfelchen
150 gr	Tomatenpüree
	Salz und Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung:

Eine Schüssel mit einem mittelgrossen Tiefkühlbeutel auslegen. Das Fleisch hineingeben und den Wein dazugiessen. Rüebli schälen und der Länge nach vierteln. Mit Lorbeer, Rosmarin und Majoran beifügen. Den Beutel satt verschliessen, so dass das Fleisch von Wein umhüllt ist. An einem kühlen Ort mindestens 5-6 Stunden, besser aber über Nacht marinieren. Das Bratenstück mit Küchenpapier trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einem Bräter Butter und Olivenöl erhitzen. Die Speckwürfelchen darin braten. Das Fleisch beifügen und rundum anbraten. Dann Zwiebel und Tomatenpüree dazugeben und kurz mitrösten. Mit der Marinade mitsamt Gewürzen und Rüebli ablöschen und den Braten zugedeckt auf kleinstem Feuer etwa 3 Stunden weich schmoren. Das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Die Sauce auf grossem Feuer leicht einkochen lassen. Wenn nötig nachwürzen. Den Barolo-Braten in Scheiben schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit etwas Sauce überziehen. Den Rest separat dazu servieren.

Dazu passt: Polenta oder breite Nudeln



Das Gastro-Metzger Team wünscht "en Guete"

Gastro - Metzger AG, Steinstrasse 22, CH 8106 Adlikon-Regensdorf  
Tel. 044 842 69 69 Fax. 044 842 69 70, E-Mail info@gastrometzger.ch