



Tessiner Brasato mit Polenta

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 1kg Rindsschulterspitz für Brasato Rapelli
- 1 Flaschen Rotwein mit wenig Säure (Barbera, Nebbiolo, Barbaresco Barolo)
- 1 Zwiebeln
- 1 Karotten
- 1 Stangensellerie
- ½ Knoblauchzehe
- 1 Zweige Rosmarin
- 2 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Gewürznelken
- n.b. Muskatnuss
- n.b. Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Das Fleisch binden und mit dem gewaschenen und geschnittenen Gemüse, 2 Lorbeerblättern, dem Rosmarin und der Hälfte der Gewürze in einen grossen Topf geben und mit Wein übergiessen. Für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Fleisch gut abtropfen lassen, Wein absieben und auf die Seite stellen, Kräuter und Gewürze entfernen und das Gemüse fein hacken oder im Mixer pürieren.
3. 5 Esslöffel Öl in einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen und das Fleischstück 4-5 Minuten darin anbraten. Aus der Pfanne nehmen, einen Tropfen Öl und ein Stück Butter hinzufügen und das Fleisch bei starker Hitze weiterbraten bis es rundherum durchgebraten ist.
4. Wenn das Fleisch goldbraun ist, die Hälfte des beiseite gestellten Weins, 2 Lorbeerblättern, den restlichen Gewürzen, etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer dazugeben.
5. Den Topf zudecken, die Hitze reduzieren und bei mittlerer bis niedriger Stufe 3 Stunden lang köcheln lassen, dabei das Fleisch gelegentlich wenden und Wein nachgiessen, sollte die Kochflüssigkeit austrocknen.

6. Wenn das Fleisch gar ist, mindestens eine Stunde ruhen lassen, bevor man es in Scheiben schneidet und mit dem Bratensaft zusammen mit einer dampfenden Polenta serviert.

Gut zu wissen:

Man kann die Bratensauce unverändert lassen oder sie mit einem Schwingbesen sämig aufschlagen (nachdem man Lorbeerblatt und Gewürze wieder rausnimmt). Bevor die Bratensauce über den Brasato gegossen wird, nochmals kräftig erwärmen.