

# RINDERBRATEN IN BAROLO

4 Portionen

von Gerhard

## ZUTATEN

1,5 kg Rinderbraten  
(aus der Keule oder Schulter)

1 Stangensellerie

2 Zwiebeln

4 Karotten

4 Lorbeerblätter

4 Gewürznelken

Rosmarin, Salbei, Petersilie nach  
Belieben

1 Flasche einfacher Barolo

2 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer



## ZUBEREITUNG

### Marinieren am Vortag:

1. Das **Rindfleisch** kalt abbrausen und trockentupfen, das Gemüse waschen, putzen und die Hälfte davon grob zerkleinern.

2. Das **Fleisch** zusammen mit dem geschnittenen Gemüse, 2 zerriebenen Lorbeerblättern, 2 Gewürznelken in eine Schüssel geben und den Wein darüber gießen. Nach Belieben Rosmarinzweige, Salbeiblätter und Petersilie zufügen.

3. Alles gut verschließen und im Kühlschrank mindestens 12 Stunden ziehen lassen.

**Am folgenden Tag** den Ofen auf 160 Grad Ober-Unter-Hitze vorheizen.

1. Den **Rinderbraten** aus der Flüssigkeit nehmen und abtupfen; die Marinade absieben und aufheben.

2. Das Öl in einem Bräter erhitzen, das **Fleisch** rundherum scharf anbraten, salzen und pfeffern.

3. Vom restlichen Gemüse eine Handvoll Sellerie, zwei Karotten (in Würfel geschnitten), eine Zwiebel, gespickt mit Nelken und Lorbeerblättern, die geschälten Knoblauchzehen und die restlichen Kräuter in den Bräter geben, mit anschwitzen und mit etwa 500 ml Marinade ablöschen.

4. Den Bräter mit einem Deckel schließen und für 2 Stunden in den Ofen schieben. (Zwischendurch immer wieder etwas Marinade angießen, sollte der Bratenfond zu sehr einkochen.)

5. Vor dem Servieren den Bratenfond passieren, das **Rindfleisch** in Scheiben schneiden und zusammen mit Semmelknödel anrichten.

FAMILIENMETZGEREI

hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

