

REZEPTE, DIE BLEIBEN.

BRASATO AL BAROLO

Rind · Rotwein · Zitrus

Signature Recipe
Ben Henger

FOOD.
PEOPLE.
GOOD TIMES.



DIE BASIS

Rind · Rotwein · Zitrus

Für 2 kleine Portionen · ca. 3 Stunden Schmorzeit

01 VORBEREITEN

250 g Rinderschulter oder Wade in 3-cm-Würfel schneiden. 1 Karotte, 1 Stange Sellerie, ½ kleinen Lauch, 1 kleine Zwiebel und 1 Knoblauchzehe klein schneiden.

02 RÖSTEN

Fleisch salzen und in 1 EL Öl im kleinen Bräter kräftig anbraten, herausnehmen. Gemüse anrösten. ½ EL Tomatenmark kurz mitrösten. Mit 100 ml Barolo ablöschen.

03 SCHMOREN

150 ml Kalbs- oder Geflügelfond, 1 Lorbeerblatt und 1 Nelke zugeben. Fleisch einlegen, bei Bedarf Wasser bis etwa zur halben Fleischhöhe ergänzen. Zugedeckt bei 150 °C Ober-/Unterhitze ca. 2½–3 Stunden weich schmoren.

04 SAUCE

Fleisch herausheben. Sauce sieben, Gemüse leicht ausdrücken. Auf die gewünschte Konsistenz reduzieren. Kleine Streifen unbehandelter Zitronen- und Orangenschale kurz darin ziehen lassen, dann entfernen.

05 FINISH

15 g kalte Butter in die nicht mehr kochende Sauce einrühren. Fleisch darin erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf wenig kalt angerührte Stärke zugeben und vor der Butter kurz aufkochen.



**Sanft schmoren.
Kräftig reduzieren.**

ALLES BEREIT.

Einkauf · Zubehör · Alternativen

Für 2 kleine Portionen · ca. 3 Stunden Schmorzeit

01 EINKAUF

☐ **250 g Rinderschulter oder Wade**

Alternative: anderes Rinderschmorfleisch, keine Kurzbratstücke.

☐ **1 Karotte · 1 Selleriestange · ½ kleiner Lauch**

Alternative: Knollensellerie statt Stangensellerie.

☐ **1 kleine Zwiebel · 1 Knoblauchzehe**

Alternative: Schalotten.

☐ **100 ml Barolo · 150 ml Fond**

Alternative: kräftiger trockener Rotwein; Rinderfond.

☐ **½ EL Tomatenmark · 1 EL Öl · 15 g Butter**

Alternative: raffiniertes Rapsöl; Butter optional.

☐ **1 Lorbeerblatt · 1 Nelke · Zitruschale**

Alternative: Orange oder Zitrone allein, ohne weiße Haut.

☐ **Salz · Pfeffer · Stärke nach Bedarf**

Alternative: Sauce durch Reduktion binden.

02 ZUBEHÖR

PFANNE + TOPF

Alternative: Bräter; ausreichend Fläche zum Rösten.

MESSER + BRETT

Alternative: Küchenmesser und rutschfestes Brett.

WAAGE + SCHÜSSEL

Alternative: Messbecher für Flüssigkeiten.

KLEINER BRÄTER MIT DECKEL

Alternative: ofenfester Topf mit dichtem Deckel.

VOR DEM START

Entscheidend ist gabelzartes Fleisch, nicht die Uhr. Kleine Fleischmenge in kleinem Gefäß schmoren, sonst verdampft zu viel Flüssigkeit.

Mengenangaben sind Richtwerte. Produktqualität, Größe und Wassergehalt der Zutaten sowie Kochgeschirr, Hitze und Garzeit können den Bedarf verändern. Konsistenz prüfen und nach Geschmack abschmecken.

Rezept: Ben Henger · Food-Abbildung: KI-generiert · Alternativen redaktionell ergänzt.