

# Brasato al Barolo mit Balsamico-Zwiebeln



## Zutaten

ca. 1,6 kg Rindfleisch (aus der Schulter, z. B. dicker Bug)  
Pfeffer  
3 EL Butterschmalz  
1 Möhre  
6 Wacholderbeeren  
1 Bund Petersilie  
1/4 Zimtstange  
1/2 l Rinderbrühe  
1 EL Butter  
5 EL Acetobalsamico  
Salz  
2 EL Mehl  
2 Zwiebeln  
3 Stangen Staudensellerie  
5 Zweige Thymian  
2 Lorbeerblätter  
3/4 l Barolo (oder anderer kräftiger Rotwein, z. B. Barbera)  
500 g Perlzwiebeln (oder andere kleine Zwiebeln)  
1 EL Puderzucker

## Zubereitung

1.

Den Backofen auf 160° vorheizen. Das Fleisch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. In einem Bräter das Butterschmalz erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze rundherum braun braten.

2.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln und die Möhre schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Den Sellerie putzen, waschen und in 1/2 cm breite Scheiben schneiden. Das Gemüse in den Bräter geben und hellbraun mitbraten. Die Wacholderbeeren grob hacken. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln. Die Petersilienblätter abzupfen und beiseitelegen. Die Petersilienstängel mit Thymian und Gewürzen in ein Gewürzsieb oder einen Einwegteebeutel füllen und in den Bräter geben. Den Braten mit wenig Barolo ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen, dann wieder etwas Barolo angießen. Den Braten im Ofen (unten, 140° Umluft) etwa 4 Std. schmoren, dabei im Abstand von etwa 20 Min. wenig Barolo hinzufügen, sodass immer etwas Flüssigkeit im Bräter steht. Sobald der Wein verbraucht ist, mit der Brühe ebenso verfahren.

3.

Etwa 30 Min. vor Ende der Garzeit in einem kleinen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Perlzwiebeln darin 30 Sek. blanchieren. Die Zwiebeln kalt abschrecken, aus den Schalen drücken und die Wurzeln abschneiden. In einer Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze zerlassen. Die Zwiebeln dazugeben, salzen und goldbraun braten. Den Puderzucker darüberstäuben, umrühren und mit dem Essig ablöschen. Die Zwiebeln bei kleiner Hitze 15-20 Min. einkochen lassen, dabei immer wieder umrühren (am Ende der Garzeit sollen die Zwiebeln von einer glänzenden, sirupartigen Flüssigkeit überzogen sein). Falls der Essig zu schnell verkocht, immer wieder 1 EL Wasser dazugeben.

4.

Die Petersilienblätter hacken. Den Braten aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Das Gewürzsieb entfernen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben das Gemüse in der Sauce mit dem Stabmixer pürieren. Den Brasato al Barolo mit der Sauce und den Balsamico-Zwiebeln anrichten, dabei die Zwiebeln mit der Petersilie bestreuen.