



Cannelloni mit Schmorbratenfüllung

Zutaten

2 kg Rinderbraten
2 Stk. Knoblauchzehen
200 g Pecorino
etwas Bechamelsoße
etwas Reibekäse
6 Stk. Nelken
1200 ml Fleischbrühe
1 Do. Tomaten

Anweisungen

- 1 Die meisten Cannelloni findet man beim Italiener mit einer Hackfleischfüllung. Nach Kalabrischer Art, kann der Fleischfüllungsliebhaber ein besonderes Geschmackserlebnis haben.
- 2 Praktisch ist die Zubereitung, da man 2 komplette Mahlzeiten erhält und jede Menge leckerer Soße zur weiteren Verwendung. Knoblauchzehen schälen und kleine Stifte schneiden, das Fleisch, rundum mit dem Messer etwas einritzen, und mit dem Knoblauch spicken.
- 3 Dann in etwas Fett oder Öl gut rundum anbraten, geht auch im DO! Danach 1-2 gestiftete Möhren, 2 gewürfelte Zwiebeln, und 2 Stangen Staudensellerie (gewürfelt), und 1. Kleine gewürfelte Kohlrabi, dazugeben- anbraten pfeffern und salzen, und 6 Gewürznelken dazu.
- 4 Mit einer Flasche guten Rotwein (trocken) ablöschen. Rotwein etwas reduzieren lassen. 1 Dose geschälte Tomaten dazugeben, nochmals abschmecken. Danach ca. 1,2 Liter Fleischbrühe nach und nach zugeben.
- 5 Das Ganze bei mittlerer Hitze im DO oder im Bräter 3 Stunden schmoren lassen. Danach die Sauce durch ein Sieb streichen und ggf. nochmals abschmecken. Ergibt ein herrlicher Schmorbraten - Beilagen nach Wunsch.
- 6 Nicht alles aufessen, ein KG aufheben für die Cannelloni. Den kalten Braten in Stücke schneiden und im Fleischwolf mit großer Scheibe durchdrehen, die Fleischfüllung in etwas Öl anbraten, und ca. 200 g. Pecorino geraspelt untermischen, pfeffern und salzen und mit Muskat abschmecken.
- 7 Nun die Cannelloni füllen. Mit einer Bechamelsauce übergießen, etwas von der restlichen Bratensoße aufgießen, mit einem Reibekäse nach Wahl überstreuen, und ab in den Holzbackofen.
- 8 Dieser wird mit Buchenholz aufgeheizt. Bei ca. 200 Grad ins Backfach, dann ca. 30 Minuten überbacken. Wer bei aufsteigender Hitze die Cannelloni ins Backfach gibt, sollte die 1. 15 Minuten die Backschale mit Jello abdecken.