



Brasato von der Rindsschulter

ZUTATEN – FÜR 4 PERSONEN

- 1 Rindsschulter (ca. 1,2 kg)
Salz
 - ½ dl Erdnussöl
 - 100 g Karotten
 - 100 g Sellerie
 - 150 g Zwiebeln
- geschält, in grosse
Würfel geschnitten
- 30 g Tomatenpüree
 - 1,5 dl Rotwein
 - 1 dl salzarme Sojasauce
 - 1 Limettenblatt
 - 5 Pfefferkörner
 - 10 g Zitronengras
 - 1,3 l brauner Kalbsfond

ZUBEREITUNG

- 1 Rindsschulter salzen und im Erdnussöl allseitig anbraten. Fett abgiessen, Gemüse begeben und langsam anrösten.
- 2 Tomatenpüree mitrösten, die restlichen Zutaten begeben und einköcheln bis eine sirupartige Konsistenz entsteht.
- 3 Mit dem Kalbsfond auffüllen und das Ganze zugedeckt im Ofen bei 68 °C 30 Stunden leicht ziehen lassen.
- 4 Fleisch herausnehmen, warmstellen und den Fond durch ein feines Sieb passieren. Einköcheln lassen, bis der Geschmack und die Konsistenz gefällt. Eventuell mit Maizena etwas nachbinden.
- 5 Den Brasato aufschneiden und mit viel Sauce servieren.