Brasato all'Amarone - Rindsbraten im Rotwein geschmort

Wird im Veneto Brasato als grosses Sonntagsessen aufgetischt, so verharrt die Tischrunde zunächst in ehrfürchtiger Stille und lässt ihren Nasen Zeit, den üppig-warmen Duft einzuziehen, um die Gaumen auf das weiche würzige Fleisch vorzubereiten, das so geschmeidig über die Zunge geleitet wie sein Name: Brasato all'Amarone.

Der Brasato muss nicht im besten Wein geschmort werden, dieser wird besser dazu getrunken, aber etwas Format sollte der "Kochwein" schon haben, vor allem sollte er ein kräftiges Bukett besitzen, zusammen mit einer guten Gerbstoff-Säurestruktur.

Es gibt verschiedene Strategien, einen Brasato zu schmoren: Bei der Einen nimmt man einen eher leichten Wein und schmort den Braten zusammen mit reichlich Gewürzen wie Lorbeer, Nelken, Wacholder usw., dazu Zwiebel, Tomaten und Röstgemüse wie Sellerie, Lauch und Rüebli. Bei der Anderen, mit mehr Weingeschmack wie im nachfolgenden Rezept, nimmt man einen kräftigen Wein und schmort den Braten zusammen mit wenigen Gewürzen: Koriander, Nelken und Lorbeer, dazu kommen nur noch Zwiebel und Knoblauch.

Bei beiden Varianten wird der Braten vorab in einer Marinade aus Rotwein und zerstossenen Gewürzen für 2-4 Tage eingelegt.

Die beste Beilage dazu: Purè di patate! (Kartoffelstock kennt man auch in Italien.)

Zutaten (3 Portionen)

```
600g     Rindsbraten von der Schulter

Marinade:
2dl     Amarone
1Tl     Koriander ganz
```

6	Nelken
4	Lorbeerblätter
1	grosse Knoblauchzehe

Braten und Schmoren:

1	Gemüsezwiebel
2dl	Amarone
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Koriander, Nelken und zerbrochene Lorbeerblätter im Mörser zerstossen. Mit dem Wein (2dl) vermischem, Knoblauch dazupressen. Rindsschulter darin einlegen. Das geht gut in einem Gefrierbeutel, da ist das Fleisch auch mit wenig Marinade gut bedeckt. 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Rindsschulter 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Marinade absieben. Das Fleisch von den Gewürzrückständen befreien und mit Haushaltpapier trockentupfen.

Abgesiebte Marinade in einem kleinen Pfännchen langsam aufkochen, dabei schäumt das gelöste Eiweiss auf und kann mit einem Sieb abgeschöpft werden.

Rindsschulter ringsum pfeffern und salzen und leicht mit Mehl einreiben. In Bratbutter ringsum anbraten.

Gemüsezwiebel schälen und längs zu den Schalen in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Angebratene Rindschuter aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Zwiebelstreifen 5 Minuten im Bratensatz andünsten, dabei häufig wenden. Die Zwiebelstreifen sollten nicht anbrennen, aber eine braune Farbe annehmen.

Mit der geklärten Marinade ablöschen, nochmals 2dl Amarone zugiessen, das Fleisch dazugeben und 2 Stunden zugedeckt auf kleiner Flamme schmoren lassen. Das Fleisch darf höchstens zu einem Drittel von Saft bedeckt sein und nur ganz leicht köcheln. Zum Schluss Deckel abnehmen und nochmals eine halbe Stunde simmern lassen, damit der Jus etwas eindickt. Bei Bedarf Jus mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zutaten für die Marinade

Die marinierte Rindschulter mit den Zutaten zum Schmoren

Marinade aufkochen, damit das Eiweiss ausfällt

AMARONE