



**Choche  
&  
gnüsse**  
mit David Geisser

## BRASATO AL BAROLO

REZEPT FÜR 8 PERSONEN

### ZUBEREITUNG

Den Schulterspitz mit Meersalz und Pfeffer würzen und in einem Bräter in Olivenöl ringsum anbraten, herausnehmen. Das Gemüse in grobe Würfel schneiden und mit dem Bratensatz anrösten.

Das Tomatenpüree dazugeben und kurz anbraten.

Mit Rotwein, Portwein und Balsamico aufgiessen und aufkochen lassen.

Danach die Flüssigkeit köchelnd fast vollständig einreduzieren.

Mit Kalbsfond aufgiessen. Den Schulterspitz, die Kalbsfüsse und die Kräuter dazugeben.

Den zugedeckten Bräter nun in den auf 150°C vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze schieben. Den Braten ca. 3 Stunden sanft schmoren.

Das Fleisch herausnehmen und mit Alufolie bedeckt auf 80°C warm stellen.

Die Sauce passieren und auf ein Viertel einreduzieren und abschmecken.

Den Brasato in Scheiben schneiden und mit der Sauce umgiessen.

### EINKAUFLISTE:

#### ZUTATEN BRATEN

2,5 KG RINDSSCHULTERSPITZ

3 GESÄGTE KALBSFÜSSE

MEERSALZ

SCHWARZER PFEFFER AUS DER MÜHLE

OLIVENÖL ZUM BRATEN

#### ZUTATEN SAUCE

4 SCHALOTTEN

2 KNOBLAUCHZEHEN

2 KAROTTEN

150 G KNOLLESELLERIE

100 G STANGENSELLERIE

1 EL TOMATENPÜREE

1 ZWEIG ROSMARIN

2 ZWEIGE THYMIAN

1 LORBEERBLATT

10 PFEFFERKÖRNER SCHWARZ

700 ML BARBERA

300 ML PORTWEIN

100 ML BALSAMICO

2 L BRAUNER KALBSFOND

POWERED BY:



KOCHSTUDIO