

Brasato al Merlot, in Rotwein geschmortes Rindfleisch mit Kastanien

In Rotwein – selbstverständlich Merlot! – lange und langsam geschmortes Rindfleisch, das sich förmlich mit dem Löffel essen lässt, das ist ein wahres Festessen in der kühlen Jahreszeit. Und ein Luxus der Neuzeit, sind die Kastanien heute doch eine Reminiszenz an einstige Notzeiten. Dazu passt – ebenso selbstverständlich – Polenta.

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Karotte
- 1 Stück Sellerie
- 2 Zwiebeln
- Eine Handvoll Champignons
- 1 EL Butterschmalz
- 4 Rinderbäckchen, etwa ein knappes Kilo
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 1 Flasche Merlot
- 2 Lorbeerblätter
- Eventuell etwas Brühe
- Gekochte, ganze Esskastanien (Maroni)
- 1 EL Butter
- Rosmarin
- Einige Spritzer Zitronensaft



Bacchus-Vinothek

Zubereitung

1. Gemüse und Pilze putzen und in zentimetergroße Würfel schneiden.
2. Das Fleisch salzen und pfeffern, im heißen Butterschmalz in einem Schmortopf rundherum anbraten, herausnehmen.
3. Nun das Gemüse anbraten, mit dem Wein ablöschen und unter Rühren aufkochen, um eventuellen Bodensatz zu lösen.
4. Fleisch und Lorbeerblätter zugeben, alles zum leisen Köcheln bringen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und im Ofen bei 150 °C etwa zwei Stunden garen. Dabei das Fleisch gelegentlich mit dem Fond begießen und eventuell noch etwas Brühe zugeben.
5. Kurz vor Ende der Garzeit die Kastanien in der Butter mit etwas Rosmarin anschwitzen, salzen und mit einigen Spritzern Zitronensaft abschmecken.
6. Schließlich das Fleisch herausnehmen, warmstellen, den Fond für die Sauce mit dem Gemüse (ohne Lorbeerblätter) pürieren, nochmals abschmecken und mit den Kastanien servieren.

<https://www.vinum.eu/de/essen-trinken/kulinarik/2024/merlot/brasato-al-merlot/>

