

Rezept

Rinderschmortopf mit Barolo und Pancetta

Ein Rezept von Rinderschmortopf mit Barolo und Pancetta, am 25.04.2024

Zutaten

1,2 kg Falsches Filet vom Rind (aus der Schulter)	1 Gemüsezwiebel (ca. 300 g)
1 Stück Knollensellerie (ca. 140 g)	1 Möhre (ca. 00 g)
4 EL Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	2 EL Tomatenmark
400 ml Barolo (ersatzweise anderer kräftiger Rotwein)	3 EL Aceto balsamico
800 ml Kalbsfond (Glas, ersatzweise Fleischbrühe)	1-2 Zweige Thymian
1/2 TL brauner Zucker	einige Tropfen Pflanzenöl
8 Scheiben Pancetta (ca. 80 g)	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 860 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch trocken tupfen, falls nötig von groben Sehnen befreien und in ca. 6 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und grob würfeln. Knollensellerie und Möhre putzen, schälen und ebenfalls in grobe Würfel schneiden.
2. Das Olivenöl in einem großen Bräter (Ø 38 cm) erhitzen. Das Fleisch von allen Seiten salzen und pfeffern, dann im Öl 4 Min. bei mittlerer Hitze anbraten, wenden und ringsherum weitere 3 Min. anbraten. Anschließend das Fleisch herausnehmen.
3. Zwiebeln und Gemüse im Öl in ca. 7 Min. Farbe annehmen lassen. Das Tomatenmark einrühren und 1 Min. unter ständigem Rühren mitrösten, dabei den Ansatz am Boden abkratzen. Mit 1/3 des Barolos ablöschen und 1 Min. einkochen. Den Essig dazugießen, 4 Min. kochen, wieder mit 1/3 Barolo ablöschen und 4 Min. einkochen. Den restlichen Barolo dazugeben und noch einmal 2 Min. kochen.
4. Den Ansatz mit dem Kalbsfond aufgießen, das Fleisch wieder zugeben und alles aufkochen. Das Fleisch zugedeckt bei kleiner Hitze in ca. 2 Std. 45 Min. weich schmoren.
5. Das fertige Fleisch aus der Sauce heben. Die Sauce durch ein feines Sieb geben, das Gemüse dabei gut ausdrücken und wegwerfen. Die Sauce im Bräter erneut aufkochen und offen in 5 Min. bei mittlerer Hitze sämig einkochen.
6. Den Thymian waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Das Fleisch wieder in die Sauce legen und nochmals aufkochen. Den Schmortopf kräftig mit Thymian, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und noch 2-3 Min. ziehen lassen.

7. Ein paar Tropfen Pflanzenöl in einer Pfanne leicht erwärmen. Den Pancetta zugeben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten in ca. 1 Min. goldbraun und knusprig braten. Aus der Pfanne heben und auf Küchenpapier abfetten.
-
8. Die Fleischstücke mit dem kross gebratenen Pancetta auf vorgewärmte Teller geben und mit reichlich Sauce und Nudeln oder Reis servieren. Dazu passt gekochtes Gemüse wie Möhren, Blumenkohl oder Sellerie.