

## Rezept

# Barolobraten aus der Rinderschulter

Ein Rezept von Barolobraten aus der Rinderschulter, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>1,6 kg</b> Rindfleisch aus der Schulter (z. B. dicker Bug)	Salz
Pfeffer	<b>2 EL</b> Mehl
<b>4 EL</b> Butter	<b>2</b> Zwiebeln
<b>1</b> Möhre	<b>3 Stangen</b> Staudensellerie
<b>1 Bund</b> Petersilie	<b>8 zweige</b> Thymian
<b>2</b> Lorbeerblätter	<b>1/4</b> Zimtstange
<b>2 TL</b> Wacholderbeeren	<b>3/4 l</b> Barolo (auch fein: ein anderer schwerer Rotwein)
<b>1/2 l</b> Rinderbrühe oder Wasser	<b>500 g</b> Perlzwiebeln (auch fein: andere sehr kleine Zwiebeln)
<b>1 EL</b> Puderzucker	<b>5 EL</b> Aceto balsamico
Küchengarn	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 735 kcal

## Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

---

2. Das Fleisch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Mehl bestäuben. In einem Bräter 3 EL Butter zerlassen. Darin das Rindfleisch bei mittlerer Hitze von allen Seiten in ca. 15 Min. goldbraun anbraten. Den Backofen auf 160° vorheizen.

---

3. Inzwischen Zwiebeln und Möhre schälen, Sellerie waschen und putzen, alles 1 cm groß würfeln. Petersilie und Thymian abbrausen und trocken schütteln, Petersilienblättchen abzupfen und beiseitestellen. Petersilienstängel, Thymian, die Lorbeerblätter und Zimtstange mit Küchengarn zusammenbinden. Wacholderbeeren mit der breiten Seite eines großen Messers anquetschen.

---

4. Gemüse und Zwiebeln zum Braten geben und anbraten, die Kräuter und Gewürze dazugeben. Mit 1 Schuss Wein ablöschen und einkochen lassen, erneut ablöschen, Deckel auflegen. Braten auf der untersten Schiene im Ofen 4 Std. schmoren lassen, dabei immer wieder mal zuerst mit dem übrigen Wein, dann mit Rinderbrühe oder Wasser aufgießen.

---

5. Perlzwiebeln ca. 30 Sekunden in reichlich Wasser kochen, dann abschrecken und schälen. (So rutschen die Zwiebelchen fast von selbst aus der Schale, ein Messer benötigen Sie nur noch, um die Wurzeln abzuschneiden.)

---

6. In einem Topf restliche Butter zerlassen. Den Puderzucker dazugeben und goldbraun schmelzen. Perlzwiebeln dazugeben, salzen und bei mittlerer Hitze goldbraun braten, mit Essig ablöschen. Die Zwiebelchen bei geringer Hitze 15-20 Min. dünsten, dabei immer wieder umrühren. Falls der Essig zu schnell verkocht, eventuell noch 1 EL Wasser dazugeben. Petersilienblättchen grob hacken.
- 
7. Den Braten aus dem Bräter nehmen und in Scheiben schneiden. Kräuterbündel entfernen, Sauce abschmecken. Barolobraten mit der Sauce und den Balsamico-Zwiebelchen auf Tellern anrichten, die Zwiebeln mit der Petersilie bestreuen und servieren. Dazu passen ein cremiges Kartoffelpüree oder Polenta.