

Rezept

Rinderbraten »al Barolo«

Ein Rezept von Rinderbraten »al Barolo«, am 16.12.2025

Zutaten

1,2 kg	Rinderbraten	50 g	Lardo (besonders gereifter fetter Speck)
2	Zwiebeln	3	Möhren
3	Knoblauchzehen	2 Stangen	Staudensellerie
5	Nelken	5	schwarze Pfefferkörner
1 kleines Bund	gemischte Kräuter (Salbei, Thymian, Rosmarin und glatte Petersilie)	300 g	Ochsenschwanz
5	Wacholderbeeren	1	Zimtstange
3/4 l	Barolo (ersatzweise Nebbiolo)	3	Lorbeerblätter
6 EL	Sonnenblumenöl	150 g	kalte Butter
1 EL	Tomatenmark	50 ml	Cognac
	Pfeffer aus der Mühle		Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 775 kcal

Zubereitung

1. In den Rinderbraten mit einem spitzen Messer kleine »Taschen« einschneiden. Den Lardo in dünne Streifen schneiden und hineinstecken. Zwiebeln, Möhren und Knoblauch schälen, Sellerie waschen und putzen, alles in dicke Scheiben schneiden. Die Nelken und die Pfefferkörner im Mörser fein zerstoßen. Kräuter abbrausen und trocken schütteln.
2. Braten und Ochsenschwanz in einen Bräter geben, Gemüse einstreuen. Nelken und Pfefferkörner, Kräuter, Zimt, Wacholder und Lorbeer dazugeben, Wein aufgießen. Das Fleisch mindestens 12 Std. zugedeckt marinieren lassen. Dann Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Fleisch aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und trocken tupfen. Marinade durch ein Sieb seihen und auffangen, die Gemüsemischung abtropfen lassen.
3. In einer großen Pfanne 50 g Butter und 2 EL Öl erhitzen, Rinderbraten und Ochsenschwanz darin von allen Seiten schön braun anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Bratensatz mit dem Cognac ablöschen. Fleisch mit dem abgelöschten Bratensud wieder in den Bräter geben.
4. Pfanne säubern und darin übriges Öl erhitzen. Gemüsemischung dazugeben und ca. 10 Min. unter Rühren bei mitterer Hitze braten. Tomatenmark unterrühren und alles weiterbraten, bis sich Röststoffe bilden. Mit Marinade ablöschen, die Sauce in den Bräter geben. In den Ofen (Mitte) schieben und alles ca. 2 Std. 45 Min. abgedeckt schmoren lassen, bis das Fleisch gar und zart ist. Ab und zu mal umrühren und den Braten mit Sauce übergießen.
5. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, in Alufolie wickeln und im ausgeschalteten Backofen warm halten. Sauce durch ein Sieb passieren und auf dem Herd bei mittlerer Hitze auf ca. 300 ml Flüssigkeit einkochen, übrige Butter in kleinen Stücken untermixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.