

Chianti-Braten mit Tomaten

Für 4 - 6 Personen

1 1/2 kg Rinderschulter	1 Bund Suppengemüse	6 Schalotten
2 Knoblauchzehen	1/2 TL Pimentkörner	1/2 TL schwarze Pfefferkörner
2 Zweige Rosmarin	45 Zweige Thymian	2 Lorbeerblätter
3/4 Liter trockener Chianti	70 ml Aceto balsamico	250 g Tomaten
2 EL Olivenöl	1 Speckschwarte	Meersalz
Pfeffer	2 TL Zucker	1 EL Tomatenmark

1 - 2 Tage vorher das Suppengemüse putzen, waschen bzw. schälen und grob zerkleinern. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Gewürzkörner in einen Einweg-Teebeutel geben und verschließen. Die Kräuterzweige waschen und trocken schütteln. Kräuter und Lorbeerblätter mit Küchengarn zusammenbinden. Das Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen und mit den vorbereiteten Zutaten in ein großes Gefäß oder einen großen Gefrierbeutel geben. Wein und Essig angießen und das Fleisch zugedeckt 1 bis 2 Tage marinieren, dabei zwischendurch wenden.

Am Tag der Zubereitung die Stielansätze der Tomaten herauschneiden.

Die Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, herausheben, kalt abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch aus der Marinade nehmen. Die Marinade durch ein Sieb gießen und auffangen, das Gemüse gut abtropfen lassen. Gewürze und Kräuter entfernen.

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

Olivenöl in einem Bräter erhitzen und die Speckschwarte darin auslassen, herausnehmen und entfernen.

Das Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen, mit Salz würzen und im heißen Fett rundum kräftig anbraten. Mit Pfeffer würzen und herausnehmen.

Das abgetropfte Gemüse im Bratfett kräftig anbraten, den Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren. Tomatenmark dazugeben und unter Rühren kurz mit anbraten. Tomatenwürfel unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade angießen und auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Das Fleisch in die Sauce legen und zugedeckt im Backofen auf der mittleren Schiene 1 Stunde bei 160°C, 1 Stunde bei 140°C und 1 Stunde bei 120°C schmoren.

Das Fleisch herausnehmen. Die Sauce nach Belieben mit dem Stabmixer pürieren oder durch ein Sieb streichen und noch etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit etwas Aceto balsamico abschmecken.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Tipp:

Fleisch aus der Schulter wie Schaufel- oder Mittelbugstück (Scherzel) eignet sich hervorragend zum Braten und Schmoren. Es ist zudem preiswerter als Stücke aus Rücken oder Keule. Die dicke Sehne, die sich durch dieses Fleisch zieht, wird beim langsamen Garen weich und macht den Braten noch saftiger.

Cornelia Poletto am 26. Januar 2020