

Kochen mit Klaus

Brasato-Tafelspitz in Rotweinsauce

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 kg Tafelspitz-Braten, Salz, Pfeffer, Öl, 2 EL Zucker, 2 Zwiebeln,
- 2 Knobizehen, ½ Pck. Suppengemüse, 250 ml Rinderbrühe
- 500 ml Rotwein, 2 Lorbeerblätter, Bratensaft, Saucenbinder,
- 100 g Tomatenmark, 1 EL Balsamico, frischer Basilikum

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, klein schneiden. Fleisch waschen u. trocken tupfen.



2. Braten in einer ofenfesten Pfanne in heißem Öl rundherum kräftig anbraten. Bei jedem Wenden die Oberseite gut salzen u. pfeffern. Braten herausnehmen. Zwiebeln im Bratensatz anbraten, mit etwas Brühe ablöschen, damit sie nicht zu dunkel werden. Rest Gemüse dazu geben u. anrösten, Tomatenmark einige Min. mitbraten. Mit Wein u. Brühe ablöschen, Braten mit Lorbeer hineinlegen u. 2 Std. im vorgeh. Ofen bei 120°C garen. Nach 1 Std. wenden.



3. Braten aus dem Ofen holen, in Alufolie warm halten. Lorbeer entfernen, die Sauce mit einem Stabmixer fein pürieren, in einen Topf passieren, aufkochen u. mit Bratensaft, Zucker, Salz, Pfeffer u. Balsamico abschmecken. Den ausgetretenen Fleischsaft zur Sauce geben, aufkochen u. mit Binder andicken, Fleisch in Scheiben schneiden, mit Sauce u. Beilagen servieren.



Tipp des Chaoten:

Dazu Salzkartoffeln mit mediterranem Gemüse servieren.

