

## RINDERSCHMORBRATEN MIT DÖRRPFLAUMEN UND ZWIEBELN IN BARBERA D'ASTI FÜR 6 PERSONEN

### ZUTATEN

- 3 kg Rinderschulter
- Pflanzenöl zum Anbraten
- 2 grosse Tomaten, geviertelt
- Einige Zweige Rosmarin und Thymian
- Je 100 g Karotten-, Sellerie und Zwiebelbrunoise
- 2 Knoblauchzehen, geschält, gehackt
- 1 Ei Tomatenmark
- 5 dl Barbera d'Asti
- 3 dl Rinderfond
- 80 g Butterwürfel, eisgekühlt
- 200 g Perlzwiebeln, geschält
- 1 Ei Bratbutter
- Zucker zum Karamellisieren
- 200 g Dörripflaumen
- Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Die Rinderschulter mit Salz und Pfeffer würzen und im heissen Pflanzenöl rundherum braun anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in einen Bräter legen. Die Tomatenwürfel und die Kräuterzweige um das Fleisch herum verteilen. Das Wurzelgemüse und den Knoblauch im Bratenfond andünsten, das Tomatenmark hinzugeben, mischen, mit dem Rotwein und dem Rinderfond ablöschen, in den Bräter giessen und bei geschlossenem Deckel im Backofen bei 160°C zirka 3 Stunden schmoren. Den Braten aus dem Bräter nehmen, den Fond durch ein Sieb giessen. Dann das Wurzelgemüse und den Braten zurück in den Bräter geben. Den Fond mit der eiskalten Butter aufmontieren und über den Braten und das Wurzelgemüse geben. Die Perlzwiebeln mit wenig Zucker in der Bratbutter karamellisieren, die Dörripflaumen zu den Zwiebeln geben und erhitzen. Den Braten mit den karamellisierten Zwiebeln und Dörripflaumen anrichten.

### Weintipp: Barbera d'Asti, Piemont

Dieser Wein hat Saft und Kraft und begeistert durch seine feinen Tannine und die vollen Aromen. Ein honoriger Repräsentant der piemontesischen Weinkultur. Er macht in Begleitung von kräftigem Rindfleisch bella figura.

