



Piemontesischer Barolobraten – Rezept für das perfekte Weihnachtsmenü

Wenn Sie auf der Suche nach einem Rezept für ein festliches Essen oder das perfekte Weihnachtsmenü sind, ist ein piemontesischer Barolobraten vielleicht genau der richtige Tipp für Sie.

Der Barolobraten ist ein Schmorbraten, der bei eher mittlerer Ofentemperatur eine relativ lange Garzeit hat. Die ist besonders wichtig, damit das Fleisch den charakteristischen Geschmack des Barolo annimmt.

Das perfekte Weihnachtsmenü:

Rinderschmorbraten nach Piemonteser Art mit Honigschalotten, Vanillemöhren und Steinpilzpolenta

Gut geeignet ist ein „falsches Filet“, das vom Bug des Rindes stammt. Wenn Sie wenig Erfahrung mit der Zubereitung von Fleisch haben, lassen Sie sich einfach vom Metzger Ihres Vertrauens beraten. Denn wenn's wirklich gut werden soll, kommt es vor allem auf die Qualität der Zutaten an.

Das folgende Rezept ist für 4 Personen ausgelegt:

Brasato al Barolo



Zutaten:

- 1 kg Rinderschmorbraten
(z.B. falsches Filet)
- 4 Gemüsezwiebeln
- 1 Knolle Knoblauch
- 3 Zweige Rosmarin
- 3 Zweige Thymian
- 3 EL Tomatenmark
- 1 Flasche Barolo
- 100 ml Aceto Balsamico
- Olivenöl
- Fleur de Sel
- Pfeffer aus der Mühle
- Zucker

Und so geht´s:

Die Zwiebeln schälen und in haselnussgroße Würfel schneiden, die Knoblauchknolle quer halbieren.

Den Schmorbraten salzen und pfeffern, leicht mehlieren und bei mittlerer Hitze in Olivenöl von allen Seiten gut anbraten. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und zur Seite stellen.

Die Zwiebeln und den Knoblauch in dem Bräter langsam anbraten und braun rösten, tomatisieren und mit 1/3 des Rotweins ablöschen. Das Ganze reduzieren lassen, bis es wieder „brutzelt“, dann ein weiteres Drittel des Rotweins dazugeben. Ebenfalls wieder reduzieren lassen und dann den restlichen Rotwein angießen. Das Fleisch dazugeben, mit heißem Wasser auffüllen, so dass der Braten knapp bedeckt ist. Anschließend den Bräter mit Deckel bei 150° C Umluft in den Backofen schieben. Je nach Fleisch für ca. 2 – 3 h schmoren lassen.

Der Braten ist gar, wenn man eine Fleischgabel leicht einstecken und auch wieder leicht heraus ziehen kann.

Das Fleisch „ausstechen“ und an einer warmen Stelle aufbewahren. In einem Topf etwa 100 g Zucker karamellisieren, mit dem Aceto Balsamico ablöschen und einmal aufkochen lassen. Dann die Schmorsoße durch ein Haarsieb auf die Balsamicoreduktion passieren. Wichtig ist, dass die Zwiebeln so gut es geht mit durch das Sieb gedrückt werden. Die Soße noch durch reduzieren „auf Konsistenz“ bringen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Honigschalotten



Zutaten:

- 20 Schalotten
- Gutes Olivenöl
- 20 g Butter

- 5 Zweige Thymian
- 40 g Honig
- 20 ml Balsamicoessig

Und so geht´s:

Die Schalotten schälen und in Olivenöl langsam anbraten, bis sie von allen Seiten goldgelb sind. Gut salzen und pfeffern, zuerst die Butter, den Thymian und den Lorbeer, dann den Honig dazugeben und langsam karamellisieren lassen. Mit dem Balsamicoessig ablöschen und im Ofen bei 160° C für ca. 25 Minuten ohne Deckel weitergaren.

Vanillemöhren



Zutaten:

- 4 Möhren
- 20 g Butter
- 10 g Honig
- 1 Vanilleschote
- Fleur de Sel
- Zucker

Und so geht´s:

Die geschnittenen Möhren mit der Butter in einem Topf farblos anschwitzen, den Honig dazugeben und salzen. Die ausgekratze Vanilleschote dazugeben, etwas Wasser angießen und mit Deckel bissfest garen. Am Ende die Möhren mit Salz und Zucker abschmecken.

Steinpilzpolenta



Zutaten:

- 400 ml Wasser
- 20 g Getrocknete Steinpilze
- 90 g Maisgrieß
- 80 g geriebenen Parmesan
- 80 g Butter

- Gutes Olivenöl
- Fleur de Sel
- Muskatnuss
- Pfeffer aus der Mühle

Und so geht´s:

Die Steinpilze in dem Wasser für ca. 30 min einweichen, anschließend herausnehmen, gut ausdrücken und grob würfeln. Das Wasser mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen, 40 g Butter und einen Schuss Olivenöl dazugeben und aufkochen. Ein Drittel des Maisgrießes einrühren und langsam köcheln lassen. Nach jeweils 10 Minuten immer ein weiteres Drittel des Maisgrießes einrühren und immer weiter köcheln lassen. Wenn dann nach ca. 30 Minuten die Polenta gar ist, die Steinpilze, die restliche Butter und den geriebenen Parmesan einrühren, mit Salz, Pfeffer Muskatnuss und Olivenöl abschmecken.

Haselnuss-Schokoladen-Küchlein

Zutaten:

- 500 g Butter
- 150 g Kakao
- 200 g Kakaobohnen
- 300 g grob gehackte Haselnüsse
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 450 g Zucker
- 180 g Mehl
- 8 Eier

Puderzucker zum bestäuben

Und so geht´s:

Die Butter in einem Topf verflüssigen und mit den anderen Zutaten in einer großen Schüssel vermengen. Die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech gleichmäßig auftragen. Den Teig im vorgeheizten Backofen bei 150°C Umluft ca. 30 Minuten backen. Den Kuchen noch heiß in Würfel schneiden oder rund ausstechen und bei Bedarf mit Puderzucker bestäuben.

Wir wünschen Guten Appetit!

Das komplette Menü inklusive Vor- und Nachspeise finden Sie hier!

- [twittern](#)
- [teilen](#)
- [merken](#)
- [teilen](#)
- [E-Mail](#)

Link zum Beitrag:

<https://www.knauberwelt.de/festgenuss-aus-dem-piemont-ein-rezept-fuer-das-perfekte-weihnachtsmenue/>