

Rinderschmorbraten milaneser Art

(*Brasato alla milanese*)

mit Rosenkohl und Spätzle



Zutaten:

500 Gramm	<i>Rinderschmorbraten</i>
1 Esslöffel	<i>Olivenöl</i>
20 Gramm	<i>Butter</i>
80 Gramm	<i>Staudensellerie</i>
80 Gramm	<i>Möhren</i>
80 Gramm	<i>Kohlrabi</i>
	<i>Zwiebeln</i>
	<i>Pfeffer, Salz</i>
1	<i>Nelken</i>
¼ Liter	<i>Rotwein</i>
500 Gramm	Tomaten
¼ Liter	<i>Fleischbrühe</i>
	<i>Muskatnuss</i>
750 Gramm	<i>Rosenkohl</i>
½ Liter	<i>Brühe</i>
½ Liter	<i>Milch</i>
2 Esslöffel	<i>Butter</i>
100 Gramm	<i>Mandelblättchen</i>
1 Bund frischer	<i>Baslikum</i>
500 Gramm	<i>Fertig Spätzle</i>



Zubereitung:

1. Rinderschmorbraten mit einem scharfen Messer gleichmäßige einritzen und mit dünnen Scheiben Knoblauch spicken.
2. In einem Schmortopf Olivenöl erhitzen und Butter darin schmelzen.
3. Rinderbraten im heißen Öl ringsum kräftig anbraten.
4. Staudensellerie, Möhren, Kohlrabi und Zwiebeln pellen bzw. schälen und kleinwürfeln.
5. Das Gemüse zum Rinderschmorbraten geben und mitschmoren.
6. Gemüse mit frisch gemahlenem Pfeffer Salz und Gewürznelke würzen.
7. Mit Rotwein ablöschen und kräftig aufkochen, bis ein Teil das Rotweins verdampft.
8. Temperatur auf niedrigste Stufe zurückschalten.
9. Tomaten mit kochenden Wasser überbrühen, pellen und würfeln.
10. Tomaten zum Rindfleisch geben und einen Deckel auflegen.
11. Brasato alla milanese ca. 90 Minuten schmoren.
12. Nach und nach mit Fleischbrühe aufgießen.
13. Kurz vor dem Servieren das Rindfleisch aus der Sauce nehmen, in Alufolie wickeln, warm stellen und etwas ruhen lassen.
14. Sauce durch ein Sieb streichen, wieder aufkochen und mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen.
15. Rosenkohl putzen, welke Blätter und Strunkansatz entfernen, unten einschneiden
16. Rosenkohl in 1 Liter Flüssigkeit (je zur Hälfte Milch und Brühe) ¼ Stunde garen
17. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten
18. Basilikum zupfen, waschen und trocken tupfen
19. Rosenkohl peppern und leicht salzen
20. Mit Basilikumblättchen und gerösteten Mandeln vermischen
21. Spätzle kurz in einer Pfanne wärmen