

# In Amarone geschmorte Wagyu-Rindsschulter



## Zutaten für 6 Personen

- 2 Kilo Rindsschulter vom Wagyu Beef
- 200g Zwiebeln
- 2 Stängel Stangensellerie
- 4 EL Olivenöl «extra vergine»
- 450ml Amarone Rotwein
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Thymianzweige
- 2 EL Saucenbooster

Kochen mit Wein: Für diesen köstlichen Brasato lohnt es sich, denselben Wein zu verwenden, der Sie danach auch zum Festmahl begleitet. Die Zubereitung kann gut bereits am Vortag gemacht werden. Die Sauce wird durch nochmaliges Aufwärmen noch besser.

## Zubereitung

Das Fleisch mindestens 4 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Ofen auf 130°C vorheizen.

Zwiebeln fein hacken und Stangensellerie in feine Scheiben schneiden.

In einem schweren Topf, in dem das Bratenstück gerade Platz hat, das Öl erhitzen. Das Fleisch von allen Seiten gut anbraten bis es auf allen Seiten eine braune Farbe angenommen hat, dann herausnehmen und beiseite stellen.

Das Gemüse für einige Minuten im Fleischtopf mit Öl gut andünsten, ohne dass es Farbe annimmt.

Das Fleisch zurück in den Topf geben, mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle kräftig würzen. Lorbeer und Thymian dazulegen, die Hälfte des Amarone angiesen.

Sobald es aufkocht, die Topf vom Herd nehmen, in den vorgeheizten Ofen schieben und für 4 – 5 Stunden schmoren lassen. Den Braten jede Stunde einmal wenden und nach und nach restlichen Wein dazugeben.

Das Fleisch ist fertig geschmort, wenn man mit einer Gabel draufdrückt und es sich dabei ganz weich anfühlt.

Topf aus dem Ofen nehmen, das Fleisch herausheben und auf ein Schneidebrett legen.

Sauce entfetten – entweder mit Küchenpapier oder das Fett mit einem flachen Löffel abschöpfen. Saucenbooster dazugeben, die Sauce einmal aufkochen und abschmecken.

Fleisch in dünne Scheiben schneiden, zurück in die Sauce legen und einige Minuten ziehen lassen.

Dazu passt Kartoffelstock oder geschmorte Süsskartoffeln.