

Brasato al Barolo

Over het recept

Brasato al Barolo - waar de vleeskoningin de wijnkoning ontmoet Brasà, of gestoofd in Barolo, is een stoofpot van rundvlees van de Fassone dat lange tijd gekookt in de wijn met dezelfde naam. Een van de Piemonte gerechten bij uitstek waar de vleeskoningin de wijnkoning ontmoet. Een perfecte combinatie om te proeven.

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 1 ui, gesnipperd
- 3 middelgrote wortels, in plakjes
- 2 stengels bleekselderij, in stukjes
- 2 verse laurierblaadjes
- 4-5 jeneverbessen
- 1 knoflookteentje
- 1-2 takjes verse rozemarijn
- 1 kg stooflappen van goede kwaliteit
- 1 fles Barolo of een Nebbiolo
- 50 g ongezouten roomboter
- 5 el extra vergine olijfolie
- 125 ml droge marsala
- 2 el bloem
- zout
- venkel
- wortels
- aardappelen

Werkwijze

- Doe alle groenten en smaakmakers in een kom, voeg het vlees toe en schenk de wijn erbij, zodat alles onderstaat. Doe er huishoudfolie om en zet de kom 12 tot 16 uur in de koelkast.
- Verhit de helft van de boter samen met alle olie in een koekenpan. Haal het vlees uit de marinade en braad het aan alle kanten even kort aan. Neem een braadpan met dikke bodem, waar het vlees en de wijn ruimschoots in passen. Schep het vlees in de braadpan en gooi de rest van het aanbaksel erover heen. Doe er wat zout bij.
- Zeef de marinade en voeg alle groenten toe aan het vlees en houd de wijn apart. Schep de groenten om tot ze enigszins verkleuren. Schenk dan de wijn erbij, draai het vuur lager en doe de deksel op de pan. Stoof alles 2 uur, roer af en toe en draai het vlees daarbij om.
- Schenk de marsala bij dit stoofgerecht en warm hem enkele minuten mee. Haal het rundvlees uit de pan en leg het op een snijplank. Pureer de groenten met de wijn (gooi de laurierblaadjes, jeneverbessen en de rozemarijn weg). Smelt de rest van de boter in een steelpan. Bak de bloem enkele minuten mee zonder dat hij bruin wordt. Voeg de wijn-groentepuree toe en laat alles even koken tot de saus indikt.
- Snijd het vlees in plakken, leg het op een serveerbord en schenk de zeer hete wijnsaus erover. Serveer er wat gekookte of gebakken aardappel, venkel en worteltjes bij.