



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Spezaria-Event 29.10.2011
Bruschetta con trota affumicata

Crespelle alla Fiorentina

Minestra di cavolo rosso e castagne

Vitello tonnato

Spaghetti chitarra alla Norma

Sorbetto al basilico con Prosecco

Brasato Valpolicella
Variazione di peperoni e faiolini
Rombi di polenta

Torta della Nonna

Brasato Valpolicella

Zutaten	Zubereitung	von 8 Portionen
1 kg Rindsbraten (Laffe oder Stotze)	Rindsbraten in eine Schüssel geben.	
Marinade		
2 Stk Rüebli		
1 Stk Sellerie		
1/4 Stk Stangensellerie		
1 Stk Zwiebel (fein gehackt)	alle Zutaten für die Marinade in kleine Würfel schneiden	
1 Stk Knoblauchzehe		
1 Kräuterstrausschen (Rosmarin, Thymian, Petersilienstengel)	alles mit dem Gemüse über das Fleisch giessen.	
5 dl Valpolicella	Wein darüber giessen und im Kühlschrank über Nacht marinieren, einmal wenden. Marinade abgießen, dann das Fleisch mit Haushaltspapier trocknen. mit dem Gemüse heisseite stellen	
2 EL Butter	im Brattopf warm werden lassen, das Fleisch bei mässiger Hitze ringsum anbraten. herausnehmen.	
2 EL Olivenöl		
Salz	Fleisch würzen Beigestelltes Gemüse gut andämpfen	
1 Stk Bratensaucewürfel		
1 EL Tomatensauce		
1 Stk Lorbeerblatt	alles begeben, aufkochen, Flüssigkeit bei guter Hitze zur Hälfte einkochen, Fleisch begeben	
1 Stk Nelke	Wenn nötig Wasser begeben,. Das Fleisch sollte höchstens bis zur Hälfte in der Flüssigkeit liegen.	
5 Stk schwarze Pfefferkörner zerdrückt		
1-2 dl Wasser	Schmoren: im zugedeckten Topf ca 3 Stunden auf der untersten Rille des auf 150 °C vorgeheizten Ofens. Braten einmal wenden. Vor dem Tranchieren kurz stehen lassen. Braten kann auch bei kleiner Hitze auf dem Herd schmoren. Die Kochzeit bleibt die gleiche.	

Sauce: Lorbeer und Nelken entfernen, etwas Gemüse aus der Sauce nehmen und nachher zu Fleisch servieren. Rest mit der Flüssigkeit pürieren, leicht einkochen, dann 2EL Butter darunter rühren und über den dünn geschnitten Braten verteilen.

