Stüssi's Grill-Coaching

Brasato im Dutch Oven

Zutaten für 4 Personen

Rindsbraten
4 Karotten
1 Lauchstange
2 Schalotten in vier geteilt
4 Knoblauchzehen
Salbei
Rosmarin
Rotwein
Stüssi's BBQ Rub

Zubereitung

1 Braten beidseitig mit Stüssi BBQ Rub einstreichen
2 Olivenöl in vorgeheizte Gusspfanne geben
3 Knoblauchzehen hinzugeben
4 Rinderschulter für zwei Minuten im heissen Öl anbraten
5 Karotten, Lauch und Zwiebeln grob hacken und in Pfanne neben das Fleisch geben
6 Braten wenden, wenn angeröstet
7 Wirz grob hacken und Kartoffel in acht gleich grosse Stücke teilen
8 In Pfanne geben, zusammen mit einem Esslöffel Sellerie
9 Salbei ohne Blätter, ein Lorbeerblatt und Rosmarin dazugeben und umrühren
10 Wenn das Fleisch angebraten ist, mit einem ordentlichen Gutsch Rotwein ablöschen
11 Deckel vom Dutch Oven und Grill schliessen
12 Temperatur auf 180 Grad einpendeln
13 Brenner unter der Pfanne aufs Minimum stellen
14 Nach zwei Stunden Gusspfanne vom Grill nehmen
15 Fleisch aufschneiden und anrichten
16 Rotwein-Bratensauce übers Fleisch leeren
17 Dekorieren mit drei Salbeiblättern

Weitere Rezepte auf Grill-online.ch