

BRASATO AL BAROLO

Niet het goedkoopste gerecht maar je mag voor mijn part wat foefelelen.....

De Brunello di Montalcino is (samen met Barolo, Barbaresco en Franciacorta) de meest gewaardeerde en duurste betaalde Italiaanse wijn. Een fles van een goed jaar kan honderden euro's kosten.

Benodigheden voor **8** personen

1,5 kg rundstoofvlees in blokjes bv schenkel, schouderstuk, wang v...
1 fles Barolo van goede kwaliteit
150 gram pancetta affumicata (gerookt buikspek)
1 rode ui, fijngesneden
6 teentjes look, geplet
2 wortelen in plakjes gesneden
2 laurierblaadjes
2 kl venkelzaadjes
5 takjes rozemarijn
2 stengels bleekselder in stukjes gesneden
20 champignons (+- 500 gram) in schijfjes
1,5 eetlepel **ongezoet** cacaopoeder
1 liter runderbouillon
1 blikje Italiaanse kerstomaatjes
olijfolie
peper en zout

WERKWIJZE

Marineer 1,5 kg rundvlees in stukken in een schaal. Zet net onder de Barolo.

Zet een paar uur in de koelkast.

We gaan er aan beginnen:

Haal het vlees uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.

Ondertussen:

Bak 150 gram gerookt spek in wat olie en voeg 1 gesnipperde rode ui, 6 teentjes geplette look, 2 wortelen in schijfjes, 2 blaadjes laurier, 2 KL venkelzaadjes, 5 takjes rozemarijn, 2 stengels bleekselder in stukjes, ong 500 gram champignons i schijfjes en 1,5 eetlepel ongezoet cacaopoeder toe.

Laat alles zo'n 8 minuten zachtjes garen.

Giet er dan ong 2 dl Barolo bij en laat 5 minuten garen? Nu en dan eens roeren.

Voeg er dan 1 liter runderbouillon bij en 1 blikje Italiaanse kerstomaatjes.

Breng zachtjes aan de kook.

Haal het vlees uit de marinade – droog het even op keukenpapier of handdoek.

Kleur de stukjes vlees in wat olie.

Doe het vlees bij de groenten en laat ong. **3,5 UUR** zachtjes garen onder deksel.

Breng op smaak met peper en zout.

Serveer met pasta (tagliatelle, polentafrietjes of kroketjes).