

## **Brasato al barbera (Gestoofd rundvlees in barbera-wijn)**

### **Ingrediënten voor 6 personen:**

1 kg. rundvlees aan een stuk

1 fles tanninerijke wijn, bijv. Barbera

60 ml cognac

60 ml 3 el. extra vergine olijfolie

2 wortelen in plakjes

2 laurierblaadjes, liefs vers

3 stengels bleekselderij in plakjes

1 takje verse rozemarijn

1 thl. gekneusde zwarte peperkorrels

half kaneelstokje

4 hele kruidnagels

2 middelgrote uien, doormidden

zeezout en versgemalen peper.

**Hulpmiddelen:** Braadpan

### **Vorbereiding:**

Doe het vlees, de wijn, de cognac, 60 ml olijfolie, worteltjes, selderie, peperkorrels en het kaneelstokje in de pan.

Steek een kruidnagel in elke uienhelft en doe ze in de pan erbij.

Laat het vlees 12 tot 24 uur marineren, keer regelmatig om.( zet in koelkast)

Voor dat je het vlees gaat bakken moet het twee uur van te voren uit de koelkast zijn gehaald.

### **Bereidingswijze:**

Haal het vlees uit de marinade en dep het droog. Giet de marinade in een schaal, zet apart. Droog de pan af, giet er de 3 el. olie in en bak het vlees 3-4 minuten aan elke kant.

Breng het vlees op smaak met zout en peper.

Voeg de marinade toe, breng tegen de kook aan. Draai dan het vuur heel laag en doe de deksel op de pan.

Laat alles zachtjes sudderen tot je met een vork in het vlees kunt prikken, ongeveer 3 uur.

Draai het vlees regelmatig om en laat niet teveel vocht ontsnappen.

Snij het vlees voor het opdienen tegen de draad in, in plakken. Het overgebleven vocht laat je iets inkoken en giet je erover heen.

**Wijnadvies:** Barbera d'Asti 'Lurei' Il Falchetto, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort