
Assado de Panela

- gefüllter Schmorbraten im Topf

Zutaten für 4 Portionen:

- 1,5 kg Rindfleisch aus der Keule
- 2 Karotten
- 1 kleine Chorizo (oder eine scharfe Cabanossi)
- 2 große Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1/8 l trockener Rotwein
- 3 Lorbeerblätter
- 1 TL Korianderkörner
- 1 kräftige Prise Salz
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1/2 TL scharfes Paprikapulver
- 4 EL Olivenöl
- 150 g Sahne

Zubereitung:

Das Fleischstück an drei Stellen etwas einschneiden.

Die Karotten waschen, schälen und zusammen mit der Wurst tief in diese Einschnitte schieben.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen fein hacken.

Zusammen mit dem Rotwein, Lorbeer, Koriander, Salz, Pfeffer und Paprikapulver zu einer Marinade verrühren.

Die Marinade gut in das Fleisch einarbeiten. Dann das Fleisch mindestens 1 Stunde marinieren.

Das Öl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten gut anbraten.

Mit der restlichen Marinade und etwa 3/4 l Wasser begießen.

Deckel auf den Topf und das Fleisch bei kleiner Hitze in etwa 1 1/2 Stunden garen.

Dann das Fleisch aus dem Topf nehmen.

Während das Fleisch ruht, die Soße durch ein Sieb seihen, erneut aufkochen und mit der Sahne abschmecken!