

Rindsschmorbraten (Brasato, Stuffato)

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

- ca. 1,5 kg Rindsbraten
- 2 Rüebli
- 1 kleiner Sellerieknollen
- 1 kleiner Lauchstängel
- 1 – 2 Zwiebeln
- 2 – 7 Knoblauchzehen
- Peterli
- Rosmarin
- Thymian
- 6 – 10 dl Rotwein
- 2 EL Tomatenpurée
- 1 Lorbeerblatt
- ein paar zerdrückte schwarze Pfefferkörner



Zubereitung:

Den Rindsbraten mit etwa 2 TL Salz einstreichen. Das Gemüse in kleine Würfeli schneiden (Kantenlänge ca 1 – 1 ½ mm). Den Braten rundherum anbraten, herausnehmen, das gerüstete Gemüse andünsten, den Braten wieder beilegen, mit dem Wein begiessen, die Pfanne mit einem Deckel schliessen und das Ganze etwa 2 Stunden lang schmoren lassen (im Backofen bei 150 Grad). Würzen nicht vergessen. Am Schluss den Braten herausnehmen, ruhen lassen, aber nicht kalt werden lassen.

Das Gemüse pürieren, den Braten quer zur Faser tranchieren, mit der Sauce, der Polenta und den farbigen Rübli servieren.