

Brasato All'Italiana

Man braucht für 4 Personen:

- 1 stk Rindsschulterfilet
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 2 el Erdnussöl
- 1 stk Lauch, in Würfel geschnitten
- 2 stk Karotten, in Würfel geschnitten
- 1 stk Zwiebeln gehackt
- 1 stk Sellerie, in Würfel geschnitten
- 2 el Tomatenpurée
- 1 el Mehl
- 6 dl Rotwein
- 4 dl Fleischbouillon
- 1 stk Rosmarinzweig
- 1 stk Thymianzweig
- 50 gr kalte Butter



Zubereitung:

Fleisch mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und im Öl auf allen Seiten anbraten.

Fleisch aus der Pfanne nehmen und das Gemüse darin andünsten.

Tomatenpurée dazugeben und kurz mitbraten.

Danach das Gemüse mit Mehl bestäuben und gut verrühren. Mit Wein ablöschen.

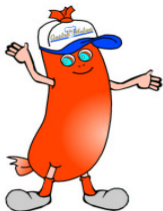
Das Ganze in einen Bräter geben und mit der Bouillon aufgiessen.

Thymian- und Rosmarinzweig dazulegen.

Zugedeckt 2 Std. im auf 180°C vorgeheizten Ofen schmoren lassen.

Kalte Butter in die Bratensauce einrühren, bis sie leicht und gebunden ist.

Dazu passt: Risotto oder Polenta



Das Gastro-Metzger Team wünscht "en Guete"