

Stracotto di Manzo



Für 6 Personen

1,5 kg Rinderbraten
3 EL Olivenöl
25 g geräucherter Speck (gewürfelt)
1 grosse Zwiebel (fein gehackt)
2 Karotten (fein gewürfelt)
1 Stange Staudensellerie (gewürfelt)
1 Knoblauchzehe (fein gehackt)
25 cl Junger Rotwein
1 Lorbeerblatt
1 kleine Dose geschälte Tomaten
Salz, schwarzer Pfeffer
½ Bund Petersilie (fein gehackt)

Zubereitung

- Backofen auf 160 Grad vorheizen. Den Rindsbraten mit einem Faden zusammenbinden.
- Öl in einem Schmortopf erhitzen. Das Fleisch von allen Seiten kräftig anbraten. Auf eine Platte setzen.
- Speck, Sellerie, Karotten, Zwiebeln und den Knoblauch in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 5 Minuten lang andünsten.
- Wein angiessen, Lorbeerblatt und dann Tomaten mit Saft zufügen. Alles zum Kochen bringen und etwa 1 Minute kochen lassen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Das Fleisch wieder in den Topf legen und gut zudecken.
- Eventuell noch ein Stück Alufolie zwischen Topf und Deckel legen, damit kein Dampf entweichen kann.
- Das Fleisch im vorgeheizten Backofen in 2½ bis 3 Stunden weich schmoren; dabei gelegentlich wenden.
- Das Fleisch aus dem Topf nehmen, in dicke Scheiben schneiden und auf einer vorgewärmten Platte warm stellen.
- Das Lorbeerblatt entfernen. Das Gemüse im Topf pürieren oder durch ein Sieb passieren. Wieder erhitzen, dabei eventuell entfetten. Die Sauce abschmecken und über der das Fleisch giessen.
- Zum Schluss mit feingehackter Petersilie bestreuen.

en Guete / guten Appetit / bon appétit / buon appetito