

Brasato ticinese

Zutaten:

1 kg Rindfleisch von der Schulter
1 Zwiebel
1 Karotte
1 Stück Sellerie à ca. 100 g
2 Zehen Knoblauch
1 TL Salz wenig Pfeffer
2 EL Öl
2.5 dl Merlot
5 dl Bouillon
2 EL Tomatenpüree
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 TL Maisstärke
2 cl Grappa

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen. Zwiebel, Karotte und Sellerie in dünne Scheiben, Knoblauch in Scheibchen schneiden. Fleisch würzen. Öl in einem Bräter heiss werden lassen, Fleisch rundum ca. 5 Minuten anbraten, herausnehmen. Gemüse im selben Bräter anrösten, Wein und Bouillon dazugießen, Tomatenpüree beifügen, aufkochen. Fleisch wieder begeben. Lorbeerblatt mit Kräutern zu einem Sträusschen binden und begeben.

Braten zugedeckt ca. 2 1/2 Stunden im Ofen schmoren. Nach ca. 15 Minuten auf 180 °C reduzieren. Fleisch nach ca. 1 Stunde wenden, wenn nötig etwas Flüssigkeit nachgiessen.

Fleisch in Tranchen schneiden, Kräuter entfernen, Gemüse über das Fleisch verteilen, warm stellen. Maisstärke mit Grappa verrühren, in die Sauce rühren, aufkochen und abschmecken. Sauce mit dem Fleisch servieren.