



Spezzatino al pomodoro - Rindsragout an Tomatensauce

Ein Rindsragout in einer eher einfachen Tomatensauce geschmort. Zu den Pelati kommen nebst Zwiebel und Knoblauch nur etwas Stangensellerie, Rübli und Oregano. Sie wird, wie das für eine italienische Tomatensauce gang und gäbe ist, lange zusammen mit dem Fleisch geköchelt. Dazu ist der Brustkern sehr gut geeignet, er muss lange geschmort werden, damit er weich wird, ca. 2 1/2 Stunden. Dabei entwickelt er einen guten, kräftigen Geschmack.

Zum Ragout mit der fruchtbetonten Tomatensauce passt Pasta bestens und geriebener Parmesan ebenso. Etwas frischer Basilikum macht das Ganze perfekt.

Zutaten (2 Portionen)

350g	Brustkern
1,5dl	Weisswein
400g	Pelati mit Saft (1 Dose)
1	Zwiebel, ca. 60g
2	Knoblauchzehen
1	kleines Rübli
1	Stengel Sellerie mit Kraut
1-2Tl	Oregano getrocknet
4El	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Brustkern zu ca. 3-4cm grossen Würfeln schneiden. Ringsum salzen und pfeffern, 1/2 Stunde ziehen lassen.

Zwiebel zu groben Stücken schneiden. Rübli und Stangensellerie zu kleinen Würfeln schneiden. Knoblauch hacken. Alles zusammen in Olivenöl ca. 5 Minuten sanft dünsten.

Fleischwürfel in Olivenöl kurz anbraten, sie sollten nur leichte Bratspuren annehmen. Fleisch zum Gemüse geben. Bratensatz mit Weisswein ablöschen, verrühren und kurz aufkochen. Durch ein Sieb zum Fleisch giessen.

Pelati grob hacken und zusammen mit dem Saft in den Schmortopf geben, Oregano zugeben und zurückhaltend mit Salz und Pfeffer würzen.

Zugedeckt 2 Stunden leicht köcheln lassen. Das Fleisch sollte danach schon recht weich sein. Eine weitere halbe Stunde offen köcheln lassen, damit die Sauce etwas eindickt. Am Schluss sollte das Fleisch so weich sein, dass man es mit der Gabel zerteilen kann.

Spezzatino zusammen mit Pasta anrichten, nach Belieben mit Parmesan bestreuen und mit Basilikumblättern garnieren.







