



SCHLOSSGUT
HOHEN
BEILSTEIN

Bio-Weine

STRACOTTO

Zutaten für 4 Personen

1 kg Rinderbraten
2 Karotten
2 Stangen Sellerie
2 große Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1,25 L Fleischbrühe
300 ml Lemberger
3 EL Tomatenmark

5 Salbeiblätter
2 Rosmarinzweige
Salz, Pfeffer
2 EL Butterschmalz



So geht's:

- 1) Gemüse waschen, putzen und in gleichmäßige, kleine Stücke schneiden.
- 2) Schmalz im Schmortopf erhitzen und Fleisch von allen Seiten schon braun anbraten.
- 3) Fleisch aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.
- 4) Das Gemüse, Gewürze, Kräuter im Bratenfett für 3-5 Minuten anrösten. Fleisch wieder dazu geben und ca. 15 Minuten unter wenden weiterbraten.
- 5) Tomatenmark mit Wein verrühren und zugeben. Leicht einreduzieren lassen, dann die Brühe zugeben.

- 6) Jetzt den Deckel auf den Topf und für mindestens 4 Stunden leicht köcheln lassen. Ab und zu das Fleisch wenden und evtl. noch Rotwein nachgießen.

- 7) Wenn das Fleisch butterweich ist, aus dem Topf nehmen und in Scheiben schneiden. Die Soße über das Fleisch geben. Wenn man mag, kann die Soße auch leicht gebunden werden.

Dazu passt Pappardelle- oder Casarecce-Nudeln oder Creste di Gallo, ein bunter Salat oder Speck-Bohnen.