

Stracotto al Chianti

Rezept v. Flora

Zutaten für 2-3 Personen (oder einen hungrigen Studenten mit Gefrierfach) 😊

- ½ kg Rindfleisch, sehr groß würfeln (es soll zerkochen)
- 2 Stk. Stangensellerie
- 2 Karotten
- 1 weiße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl & Butter
- Italienischen Chianti (400ml circa)
- 40g konzentriertes Tomatenmark
- Suppenwürfel f. Gemüsebrühe
- Nach Belieben:
 - Thymian
 - Rosmarin
 - Salz & Pfeffer
 - Kümmel
 - evtl. Lorbeerblatt mitkochen lassen

} Wichtig!

Karotten und Stangensellerie klein würfeln.

Getrennt davon Zwiebel klein würfeln, in einen großen Topf oder eine große, hochwandige Pfanne geben, Butter zerlassen, Knoblauch mit einer Presse ausdrücken und in die Pfanne zufügen, kurz scharf anbraten, die Fleischwürfel hinzufügen, ebenfalls anbraten. Je nach Bedarf noch etwas Olivenöl oder Butter zufügen, die Karotten und den Sellerie dazugeben, anbraten. Anschließend so viel Chianti in den Topf gießen, dass das Fleisch bedeckt ist. In einer Tasse etwas heißes Wasser mit dem zerbröselten Suppenwürfel vermengen, anschließend Tomatenmark hinzufügen und umrühren, bis es sich aufgelöst hat. Tasse in den Topf leeren.

Alles auf kleiner Flamme 2-3 Stunden köcheln lassen (je länger, desto besser!), regelmäßig kontrollieren, dass genug Wein im Topf ist, damit nichts anbrennt. Wenn die 400ml schon verbraucht sind (unwahrscheinlich) noch etwas Gemüsebrühe oder Wasser zum Aufgießen nehmen.

Mit oben genannten Gewürzen abschmecken. Das Fleisch sollte mit dem Gemüse und dem Rotwein zu einer eintopfähnlichen Konsistenz verkocht sein und so weich geworden sein, dass es auf der Zunge zergeht. Wahlweise mit Weißbrot (mein Tipp) und/oder gekochten Kartoffeln, wer es ganz italienisch möchte, mit Polenta servieren. Dazu ein großzügiges Glaserl Chianti. 😊