

Lust auf beef?

Natura-Beef-Schmorbraten à la Cairoli

Johnny Cairoli, OK-Präsident der beef.ch 2018 in Agno, hat uns dieses Rezept verraten für einen Natura-Beef-Schmorbraten verraten. Typischerweise wird im Tessin Polenta als Beilage serviert.



Zutaten

- 500g Natura-Beef-Braten
- 50g Speck zum Spicken
- 50g Zwiebeln
- 50g Knoblauch
- 50g Karotten
- 50g Sellerie
- Rotwein und Fleischbrühe
- Etwas Öl
- Maizena und/oder Bratensauce
- Optional: 1 EL Tomatenmark

Zubereitung

Braten mit Speck spicken oder beim Metzger gleich spicken lassen.

Zwiebeln, Knoblauch, Karotten und Sellerie fein hacken und in Öl andünsten.

Braten rundum scharf anbraten, dann mit Rotwein ablöschen. Fleischbrühe dazu giessen. Das Fleisch sollte bis zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt sein. Evtl. Tomatenmark dazu geben.

Das ganze zweieinhalb Stunden köcheln lassen.

Sauce mit Maizena und Bratensauce binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passt: Polenta

Buon appetito!