



# Keller's Rezeptdienst

Nr. 59	November	2007
Brasato All' Italiana		

## ZUTATEN: für 4 Personen

**ZUTATEN: für 4 Personen**

**1,2 kg Rindsschulterbraten**

**Salz und Pfeffer aus der Mühle**

**2 EL Erdnussöl**

**1 Lauch, in Würfel geschnitten**

**2 grosse Karotten, in Würfel geschnitten**

**1 Zwiebel, fein gehackt**

**1 kleiner Sellerie, in Würfel geschnitten**

**2 EL Tomatenpurée**

**1 EL Mehl**

**6 dl Merlot (Rotwein)**

**4 dl Fleischbouillon**

**1 Zweig Rosmarin**

**1 Zweig Thymian**

## ZUBEREITUNG

**1.** Fleisch mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und im Öl auf allen Seiten anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und das Gemüse darin andünsten. Tomatenpurée dazugeben und kurz mitbraten. Danach das Gemüse mit Mehl bestäuben und gut verrühren. Mit Wein ablöschen.

**2.** Das Ganze in einen Bräter geben und mit der Bouillon aufgiessen. Thymian- und Rosmarinzweig dazulegen. Zugedeckt 2 Std. im auf 180°C vorgeheizten Ofen schmoren lassen. Kalte Butter in die Bratensauce einrühren, bis sie leicht und gebunden ist.

**TIP: Als Beilage Risotto oder Polenta**

**Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg**

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759

**Tel 044 462 00 90 • Fax 044 462 00 49**

E-Mail: [info@metzgerei-keller.ch](mailto:info@metzgerei-keller.ch) • Internet: [www.metzgerei-keller.ch](http://www.metzgerei-keller.ch)