

Stracotto di Manzo - Feiner italienischer Rinderbraten

Stracotto di Manzo ist ein feiner und besonders zarter italienischer Rinderbraten. Geschmort mit leckerer Soße - dazu gibt's Pasta!

Autor: Julia Reimann

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Rinderbraten
- 1 L Rotwein (z.B. Chianti) !!
- 500 ml Rinderfond
- 3 EL Tomatenmark
- 3 Möhren
- 2 Stangen Staudensellerie
- 2 *Chili*
- 5 *Sardellen, gehackt*
- 1 Fenchelknolle
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 2 *Lorbeerblätter*
- Prise Stärke (zum Andicken)
- Prise Salz (zum Würzen)
- Prise Pfeffer (zum Würzen)



Anleitungen:

1. **Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch** säubern bzw. schälen und in Stücke schneiden.
2. In einem Bräter zunächst das **Fleisch anbraten** und jeweils nach dem Wenden mit **Salz und Pfeffer** würzen.
3. Sobald das Fleisch Farbe angenommen hat, rausnehmen und in dem Bräter das **Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch anbraten**.
4. **Tomatenmark und Sardellen** zugeben und ebenfalls anrösten.
5. **Fleisch zurückgeben** und mit **ca. 250 ml Rotwein** ablöschen.
6. **Einköcheln** lassen, bis alles dickflüssiger wird.
7. Nach und nach den **restlichen Rotwein** zugießen.
8. Sobald alles etwas eingedickt ist, den **Fond, Lorbeerblätter, Chili, Rosmarin und Thymian zugeben** und alles zugedeckt im vorgeheizten **Ofen für mindestens 5 Stunden bei 130 Grad weitergaren**.
9. Gelegentlich wenden bzw. mit Soße übergießen und wenn es zu wenig Flüssigkeit ist, gern noch etwas Rotwein oder Fond nachgießen.
10. Falls die Soße nach Zeit zu dünnflüssig ist, kurz auf dem Herd aufkochen lassen und mit in Wasser aufgelöste Stärke andicken.