Sugo mit Rindsbrustbein

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 6 h 40 min
Aktivzeit: 40 min
Mittel



Zutaten

für 4 Personen

1 kg	Brustknochen vom Schweizer Rind
100 ml	Weisswein
100 g	Zwiebel
20 g	Knoblauch
300 g	Tomaten-Concassé
	Pfeffer
	Salz
40 g	Butter
20 g	Salbei
400 g	frische Pasta, z.B. Orecchiette

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

819	kcal
36 g	Eiweiss
39 g	Kohlenhydrate
76 g	Fett

enthält Gluten
Laktosefrei

Zubereitung

1. Das Rindsbrustbein in 5 × 5 cm grosse Würfel schneiden und in einem Topf anbraten, bis es Farbe bekommt. Mit Weisswein ablöschen und mit Wasser auffüllen. Zwiebel und Knoblauch dazugeben, das Ganze aufkochen und ohne Deckel ca. 6 Stunden schmoren, bis das Fleisch vom Knochen fällt und der Knorpel weich ist. Achten Sie darauf, dass das Fleisch während des Schmorens immer mit Flüssigkeit bedeckt ist. Das Fleisch anschliessend zupfen und den Knorpel in Scheibchen schneiden.

2. Schmorfond zusammen mit Tomaten-Concassé, gezupftem Fleisch und Knorpelscheibchen zu einer Sauce abbinden. Pfeffer, Butter und fein geschnittenen Salbei unterziehen und den Sugo mit der Pasta vermengen.