

Sugo mit Rindsbrustbein



Der feine Unterschied.

 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 x 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.