

## Brasato al Merlot

(Rindsbraten im Merlot geschmort)

Für 4 Personen



1kg Rindsbraten,  
wenn gewünscht gespickt  
Salz und Pfeffer

Braten würzen

1-2 Esslöffel Olivenöl

in der Bratpfanne erhitzen  
Braten rundherum anbraten  
herausnehmen

2 Zwiebeln in Würfel geschnitten  
100 g Rüeblì , 100 g Knollensellerie  
grob gewürfelt

in der Pfanne anziehen  
  
mitrösten

50g Tomatenpüree  
3dl Merlot del Ticino  
5dl Bouillon oder Kalbsfond  
1 Lorbeerblatt und 2 Nelken

beigeben, kurz rösten  
dazu giessen, aufkochen  
  
beigeben

Den Braten zusammen mit dem Gemüse und der Flüssigkeit in einen Bräter geben. Das Fleisch 1½ - 2 Stunden im 200 Grad heissen Backofen garen. Dann den Braten herausnehmen, Sauce passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den aufgeschnittenen Braten giessen.

Dazu passen Polenta oder Nudeln und ein Gemüse.

**F** Nehmen Sie keinen allzu teuren Rotwein, gönnen Sie sich lieber eine Flasche Amoroso oder Insieme zum Essen !