



Brasato vom Tafelspitz

6 Portionen

1200 g Tafelspitz ohne Fettkante, fertig pariert
300 g Zwiebeln
100 g Sellerieknolle
100 g Wurzeln
1-2 Knoblauchzehen
200 g Tomaten
1 Bouquet garni (Lorbeer, Thymian, Petersilie, Lauch)
1 Chilischote
1 Fl. Rotwein
Butterschmalz zum Anbraten
Salz Pfeffer

- Tafelspitz ggf. dritteln
- Zwiebeln pellen und grob würfeln
- Sellerie schälen und grob würfeln
- Wurzeln schälen und in Stücke schneiden
- Tomaten vierteln und den Stielansatz entfernen
- Knoblauch pellen, den Keim entfernen und in Scheiben schneiden
- Chili entkernen und fein hacken

Das Fleisch salzen und in Butterschmalz scharf anbraten und dann pfeffern. Fleisch aus dem Topf nehmen, Zwiebeln, Sellerie und Wurzeln ebenfalls scharf anbraten. Fleisch wieder zurück in den Topf, Tomaten, Knoblauch, Bouquet garni und Chili zugeben. Mit dem Wein auffüllen und offen ca. 2 Stunden garen, bis das Fleisch butterweich ist. Das Bouquet entfernen, Fleisch herausnehmen, den restlichen Topfinhalt gründlich mit dem Pürierstab pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen gut Risotto oder Polenta und natürlich Rotwein!