



Bruscitt - Lombardisches Rindsragout mit Polenta

Das Rezept stammt aus Busto Arsizio in der Provinz Varese. Früher wurde es mit Fleischresten zubereitet, heute nimmt man mageres Rindfleisch, das in kleine Würfel geschnitten und lange geschmort wird. Der Name des Gerichtes leitet sich von Bruscitti" ab, was im lokalen Dialekt "Krümel" bedeutet und auf das klein geschnittene Fleisch hinweist. Zum Fleisch kommen nur wenige Zutaten, vor allem reichlich Butter und Fenchelsamen, wenig Rotwein und Speck. Das Fleisch wird nicht angebraten, sondern in der Butter leicht gedünstet und anschliessend mit Rotwein geschmort. Es ist kein deftiges Gericht, aber bereits nach kurzer Schmorzeit steigt ein runder, voller Fleischduft aus der Pfanne. Ein typisches Gericht der Cucina povera, was wörtlich übersetzt "arme Küche" bedeutet, aber es bedeutet auch eine Küche, die mit wenigen, preiswerten und gut aufeinander abgestimmten Zutaten auskommt und den Geschmack eines Gerichtes auf den Punkt bringt.

Gut geeignet ist Fleisch von der Schulter, es enthält mehr Bindegewebe als Stücke vom Stotzen und wird beim Schmoren zarter und saftiger.

Bruscitt wird im lombardischen Varese fast immer zusammen mit Polenta serviert.

1975 wurde die Vereinigung Magistero Dei Bruscitti Di Busto Arsizio gegründet, die sich der Pflege und Verbreitung des Bruscitt verschrieben hat.

Zutaten (2 Portionen)

350g	falsches Filet (Rindsschulter)
30g	Bratspeck
30g	Tafelbutter
1	Knoblauchzehe
1Tl	Fenchelsamen
1	Lorbeerblatt
8cl	kräftiger Rotwein

Salz und Pfeffer

Polenta:

120g Maisgriess (mittelfein)
6dl Gemüsebouillon
30g Parmesan gerieben
20g Butter

Zubereitung

Fleisch zu 1cm grossen Würfeln schneiden. Speck zu schmalen Streifen schneiden. Knoblauchzehe grob hacken. Lorbeerblatt zerbrechen und zusammen mit den Fenchelsamen in einen Gewürzbeutel geben.

Butter aufschäumen lassen, Fleischwürfel, Speck und Knoblauch zugeben ca. 5 Minuten dünsten, dabei ein paar Mal aufrühren und mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Rotwein zugiessen, den Gewürzbeutel in die Sauce legen und zugedeckt 2 Stunden schmoren lassen. Deckel abnehmen und die Sauce etwas einkochen lassen. Ev. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Polenta:

Bouillon aufkochen und das Maisgriess zugeben unter stetigem Rühren 10 Minuten köcheln lassen. Herdplatte ausschalten, sobald die Polenta nicht mehr blubbert einen Deckel aufsetzen und 20 Minuten ziehen lassen. Butter und Parmesan unterrühren.







