



## Brustspitz vom Schwein an Tomatensauce

Der Brustspitz vom Schwein ist ein beliebtes Stück zum Grillieren. Als Alternative dazu lässt er sich auch in der Pfanne schmoren, zum Beispiel an einer kräftigen Tomatensauce. Nach kurzem, scharfem Anbraten werden die Rippenstücke bei mässiger Temperatur in einer Tomatensauce sanft geschmort, auf diese Weise bleibt das Fleisch zart und saftig. Dabei nimmt die Sauce Brataromen auf und wird so, obwohl nur zurückhaltend gewürzt, zu einer kräftig und gut schmeckenden Begleiterin der Rippenstücke.

Ein feiner Risotto (z.b. von da) passt ausgezeichnet dazu. Wers weniger aufwändig mag, kocht Nudeln oder einen einfachen Trockeneis als Beilage ? das schmeckt auch.

### Zutaten (2-3 Portionen)

600g Schweinsbrustspitz (3-4 Rippen)  
250g Pelati aus der Dose (mit Saft)  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1dl Weisswein  
2Tl Provençalische Kräuter (getrocknet)  
Salz und Pfeffer  
Bratbutter

### Zubereitung

Brustspitzstücke ringsum salzen und pfeffern. In Bratbutter allseitig kräftig anbraten und aus der Pfanne nehmen. Herdtemperatur zurückstellen.

Zwiebel hacken und in der gleichen Pfanne ca. 2-3 Minuten andünsten. Mit Weisswein ablöschen, Knoblauch würfeln und zugeben. Wein etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Pelati grob hacken und inklusive Saft zugeben, Kräuter zugeben, verrühren und mit Salz

und Pfeffer zurückhaltend abschmecken. Sauce 5 Minuten köcheln lassen.

Fleisch in die Sauce legen und offen 40 Minuten ganz leicht köcheln lassen. Nach ca. 10 Minuten Brustspitzen wenden. Die Brustspitzen dürfen aber höchstens bis zur Hälfte in der Sauce liegen, sonst könnten sie zäh werden. Wird die Sauce zu dick, mit etwas Wasser verdünnen.





