



Rindsvoressen mit Tomaten-Gemüsesauce (alla Bolognese)

Dieses mit reichlich Tomaten und feingeschnittenem Gemüse geschmorte Rindsvoressen kann Ähnlichkeiten mit einer Bolognese nicht verleugnen. Statt Hackfleisch werden einfach Rindfleischwürfel lange bei kleiner Hitze geschmort. Dabei entwickelt sich viel Geschmack. Da lohnt es sich für genügend Sauce zu sorgen, denn diese gibt auch ohne Fleisch ein wunderbares Pastagericht.

Fleisch von der Rindschulter oder noch besser von der Rindshaxe ist für mich erste Wahl für ein Voressen, es kann und sollte lange sanft geschmort werden, bis es fast zerfällt, dann fühlte es sich saftig und weich an.

Statt Passata die Pomodoro kann man auch entsprechend mehr frische Pomodorini verwenden. Pomodorini oder auch Datteltomaten vom Italienerladen schmecken zumeist sehr kräftig, kein Vergleich zu den häufig angebotenen, eher faden sogenannten Rispentomaten.

Zutaten (3 Portionen)

400g	Rindsvoressen (Schulter oder Haxe)
100g	Rüebli
100g	Sellerie
80g	Zwiebel
80g	Bratspeck
6	Pomodorini
150g	Passata die Pomodoro
2	Knoblauchzehen
2-3	Lorbeerblätter
2Tl	Oregano
1dl	kräftiger Rotwein (z.B. Montepulciano d'Abruzzo)
3dl	Hühnerbouillon

Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Rüebli und Sellerie in kleine Würfelchen schneiden, Zwiebel hacken. Speck in kleine Stücke schneiden.

Pomodorini vierteln und die Kerne ausschaben (so ungefähr). In kleine Würfel schneiden.

Rindsvoressen leicht bemehlen und portionenweise in Bratbutter scharf anbraten. In den Schmortopf geben.

Temperatur etwas zurückstellen und in der gleichen Pfanne Speck und Zwiebeln anbraten, bis beide leicht Farbe annehmen. Rüebli, Sellerie und Pomodorini zugeben und mindestens 10 Minuten dünsten, dabei ab und zu wenden.

Passata und Rotwein zugeben. Oregano zwischen den Fingern zerreiben, Knoblauch klein würfeln und beides zugeben. Lorbeerblätter zugeben und zurückhaltend mit Pfeffer würzen. Köcheln lassen bis der Rotwein fast ganz verdunstet ist. In den Schmortopf geben. Bouillon dazugießen. Das Fleisch sollte ganz bedeckt sein. 3 bis 3 1/2 Stunden zugedeckt leicht köcheln lassen. Nach ca. 2 Stunden die Sauce probieren und eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Wenn die Sauce zu dünn ist, die letzte halbe Stunde ohne Deckel köcheln lassen.

Auf einem Bett aus Nudeln oder Linguine anrichten mit mit frischen Tomatenwürfelchen und Petersilie dekorieren. Und wer mag, raspelt etwas Parmesan darüber.







