Brasato

Zutaten für 6 Personen

2 Stangen Staudensellerie	sowie
2 Karotten	
2 Petersilienwurzeln	
1 Stange Lauch	
1 Zwiebel	und
3 Zehen Knoblauch	fein würfeln.
8 EL Olivenöl	in einem großen Topf erhitzen.
1,8 kg Rinderbraten	darin rundum scharf anbraten, aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Zuerst die Zwiebeln im verbliebenen Bratfett glasig andünsten, dann das restliche Gemüse zugeben.
2 Zweige Thymian	
2 Lorbeerblätter	
1 Zweig Salbei	
1 Zweig Rosmarin	dazugeben und kurz mit anbraten. Dann das Fleisch auf das Gemüsebett legen und mit
2 Flaschen roter Chianti	ablöschen. Das Fleisch sollte mit dem Wein bedeckt sein. Alles kurz aufkochen lassen und
2 Gewürznelken	
1 TL Waldhonig	
6 Körner Piment	und
1 Zimtstange	dazugeben.
4 Sardellenfilets (in Salz)	abspülen und ebenfalls dazu geben. Mit reichlich
Pfeffer und Salz	würzen. Zugedeckt auf kleiner Flamme 3 – 4 Stunden köcheln lassen, bis der Braten sehr mürbe ist. Nach Ende der Garzeit das Fleisch aus dem Sud nehmen, in dünne Scheiben schneiden und warm stellen. Den Sud durch ein feines Sieb in einen Topf gießen und auf etwa die Hälfte einkochen lassen, bis die Sauce sämig wird. Das Fleisch zurück in die Sauce geben und warm werden lassen.
½ Bund Petersilie glatt	
½ Bund Schnittlauch	und
10 Blätter Basilikum	fein hacken und in die Sauce geben.

Das passt dazu: Kartoffelknödel, Bohnengemüse, Mangoldgemüse, Weißbrot

Fleisch: Rind & Kalb