

Spaghettisauce aus Rinderbrust in Rotwein

by Andreas - Sonntag, Oktober 11, 2015

<http://mundgericht.de/index.php/spaghettisauce-aus-rinderbrust-in-rotwein/>



Keine Sache für Eilige. Aber wer sich Zeit nimmt für diese Rindfleischsauce, wird reich belohnt. Am nächsten Tag nochmals erhitzt schmeckt es noch besser.

1 kg Rinderbrust
2 Möhren
1 Aubergine
2 Zwiebeln
2 Selleriestangen
50 gr. getrocknete Tomaten in Öl
300 ml Rotwein
500 ml Gemüsebrühe
3 EL Olivenöl
½ TL Gewürznelken
1 TL Wacholderbeeren
¼ TL Rosmarinnadeln
¼ TL Thymian
Pfeffer
Salz
Spaghetti

Die Rinderbrust in einen Bräter legen und pfeffern und salzen. Die Möhren, die Zwiebeln, die Aubergine, die Selleriestangen und die getrockneten Tomaten in kleine Würfelchen schneiden und dazu geben. Die Gewürze mit dem Olivenöl verrühren und ebenfalls beifügen. Bei 160 Grad ½ Stunden bei geschlossenem Deckel schmoren. Dann den Rotwein und die Gemüsebrühe dazu gießen. Weitere 3 ½ Stunden garen.

Die Gewürznelken und die Wacholderbeeren aus dem Sud fischen. Das Fleisch entnehmen und in kleine Teile schneiden, dann wieder in die Sauce geben. Nochmals mit Pfeffer und Salz abschmecken und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Weitere Empfehlungen:

Rindersteak in Ingwer und Sojasauce mariniert

[Das Gericht steht und fällt mit der Qualität des Rindfleischs. Von Sonderangeboten sollte man ...](#)

Piadina

[Im Grunde entspricht die Zubereitung der Piadina mexicanischen Tortillas oder sonstigen weltweit...](#)

Marinierte Hühnerbrustfilets mit Mango und Champignons

[Ich habe dieses Gericht in einer Pfanne zubereitet. Im Wok funktioniert das sicherlich bes...](#)



PDF generated by Kalin's PDF Creation Station