

Italienischer Schmorbraten

150 g Speck, gewürfelt	1,5 kg Rindfleisch	Salz, Pfeffer
1 Tasse Zwiebel, gewürfelt	1 Tasse Karotte, gewürfelt	1 Tasse Sellerie, gewürfelt
1 EL Knoblauch, gehackt	1/2 TL rote Pfefferflocken	2 Tassen Rinderbrühe
1 zerklein. Tomaten, Dose	1/2 TL Thymian, getrock.	1/2 TL Rosmarin, getrock.
1 TL Oregano	2 Lorbeerblätter	Salz, Pfeffer

Den Speck würfeln, das Rindfleisch in 3 große Stücke schneiden.

Den Speck in einem großen ofenfesten Topf bei mittlerer Hitze anbraten.

Das Rindfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im Speckfett bei mittlerer bis hoher Hitze in der Pfanne etwa 4-6 Minuten pro Seite anbraten.

Zwiebel, Karotte und Sellerie hinzufügen und etwa 7-10 Minuten garen, bis sie weich sind. Knoblauch und rote Pfefferflocken hinzufügen und etwa eine Minute kochen lassen, bis es duftet.

Brühe, zerkleinerte Tomaten, Thymian, Rosmarin, Oregano, Lorbeerblätter, Speck hinzufügen und vermischen, bevor das Rindfleisch hinzugefügt wird.

Zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und zugedeckt etwa 2-4 Stunden köcheln lassen, bis das Rindfleisch zart zerfällt.

Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Lorbeerblätter entfernen und genießen.

NN am 14. Juli 2025