

Cazöla, Tessiner Eintopf

Rezept für 6 bis 7 Personen

Zutaten:

2,5 kg

2 dl

1

4

3–4

Wenig Öl oder Bratbutter

Schweinefleisch (Rippli oder Brustspitz)

Rotwein

Sellerie

Rüebli

Wirz

Salbei, Rosmarin, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Tomatenkonzentrat

Zubereitung:

In einer grossen Pfanne die Rippli mit wenig Öl oder Bratbutter kräftig anbraten. Mit Rotwein ablöschen und Rotwein vollständig einkochen. Sellerie in Stängeli und Rüebli in Rondellen schneiden und zusammen mit Salbei und Rosmarin begeben. Wirz waschen und ausblättern. Die dicksten Teile wegschneiden und die grösseren Blätter halbieren. Wirz begeben. Tomatenkonzentrat beimischen und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Ca. 2 Stunde auf kleiner Flamme köcheln lassen. Abschmecken.
