

Brasciole al pomodoro

Zutaten: (für 3 bis 4 Pers.)

Sugo:

1 grosse Büchse Pelati Pelati
 2 mittlere Zwiebeln, fein gehackt
 1 Knoblauchzehe, leicht gequetscht
 1 kleines Stück getrocknete Chili, entkernt
 1 knapper KL getrockneter Oregano
 1 «Prise» Fenchelsamen
 1 Lorbeerblatt
 1 grosser EL Tomatenpüree
 Olivenöl zum Anschwitzen

Brasciole:

12 dünne Blätzli (ca. 500 g) vom Rind (für Fleischvögel)
 24 Tranchen Coppa (vom Hals)
 ca. 30 g Peterli, Blätter fein gehackt
 ca. 8 EL frisch geriebener Alp Sbrinz (oder Parmesan)
 6 – 7 Chnoblizehen, fein gehackt
 Olivenöl zum Anbraten

Salz & schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zahnstocher

Zubereitung:

Zwiebeln, Knoblauchzehe, Chili, Oregano, Fenchelsamen und das Lorbeerblatt auf kleinem Feuer anschwitzen, bis die Zwiebeln weich sind. Leicht salzen und dann das Tomatenpüree untermischen und kurz andünsten. Die Pelati mit dem Stabmixer pürieren und dazu geben. Salzen und auf kleinem Feuer köcheln lassen.

Je zwei Coppa-Tranchen auf je ein Rindsblätzli geben. Peterli, Knoblauch und Parmesan auf die Blätzli verteilen. Salz und Pfeffer darüber geben und die Blätzli dann wie eine Roulade einrollen. Mit einem Zahnstocher verschliessen. Salzen und in einer Bratpfanne mit wenig Olivenöl rundum goldbraun anbraten.

Die Brasciole dann in den Sugo geben und ca. zwei Stunden auf kleinem Feuer köcheln lassen. Wenn nötig, zwischendurch etwas Wasser nachgiessen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In Begleitung von Spaghetti, Risotto oder Polenta servieren.
