



Galloway - Brasato

für 4 Personen

800 g Galloway-Braten
3 Rüebl
1 Zwiebel
4 – 5 dl Rotwein
1 Markknochen
Salz, Pfeffer

Die Rüebl in feine Scheiben schneiden, die Zwiebel halbieren. Den Galloway-Braten auf allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bratentopf 1 – 2 El Oel erhitzen und das Fleisch darin bei mässiger Hitze ringsum gut anbraten. Kurz vor beenden des Anbratens die Zwiebelhälften, das kleingeschnittene Gemüse und den Markknochen in den Topf geben und kurz anziehen lassen. Anschliessend zum Ablöschen den Rotwein langsam über das Fleisch giessen, den Topf mit einem Deckel schliessen und bei kleinster Hitze ca. 2 1/2 Stunden langsam schmoren. Zum Schluss den Bratenjus abschmecken und mit etwas Maizena leicht binden. Den Galloway-Brasato vor dem Tranchieren kurz ruhen lassen.

Tipp: Anstelle der Rüebl können auch ca. 100 g kleingeschnittene, getrocknete Tomaten verwendet werden.