

*Rezept von Margaretha Jüngling*

# Sugo

## ALLO STERNO DI MANZO



*Messer  
& Gabel*

Ausgabe 3 | 2017

## Rezept von Margaretha Jüngling

### Zutaten

- Rindsbrustbein am Knochen
- Weisswein
- Zwiebel
- Knoblauch
- Tomaten-Concassé
- Pfeffer
- Butter
- Salbei
- frische Pasta, z.B. Orecchiette

### Zubereitung

Das Rindsbrustbein in 5 x 5 cm grosse Würfel schneiden und in einem Topf anbraten, bis es Farbe bekommt. Mit Weisswein ablöschen und mit Wasser auffüllen. Zwiebel und Knoblauch dazugeben, das Ganze aufkochen und ohne Deckel ca. 6 Stunden schmoren, bis das Fleisch vom Knochen fällt und der Knorpel weich ist. Achten Sie darauf, dass das Fleisch während des Schmorens immer mit Flüssigkeit bedeckt ist. Das Fleisch anschliessend zupfen und den Knorpel in Scheibchen schneiden.

Schmorfond zusammen mit Tomaten-Concassé, gezupftem Fleisch und Knorpelscheibchen zu einer Sauce abbinden. Pfeffer, Butter und fein geschnittenen Salbei unterziehen und den Sugo mit der Pasta vermengen.

*«Ich habe dieses Gericht in Bologna kennengelernt. Noch selten habe ich eine so sämige Tomatensauce gegessen. Sie bildet einen schönen Kontrast zur Pasta.»* Margaretha Jüngling



Der feine Unterschied.



Schweiz. Natürlich.