

# Weinspiegel

Weine • Präsente • Events

## Sugo di carne alla Toskana



Sanft geschwungene Hügelketten, dazwischen hoch gewachsene Zypressen, Mohnfelder und schnurgerade Weinstockreihen; wir sind in der Toskana, dem Land der Genießer. Hier ein klassisches Rezept für einen genussvollen Abend.

### Zutaten für 4 Personen:

400 g mageres Rindfleisch, 1 Zwiebel, 1 Karotte, 1 Stengel Staudensellerie, 2 EL fein gehackter Salbei, 2 EL fein gehackter Rosmarin, 60 g Schinken oder Speck fein gehackt, 8 EL Olivenöl, 5 geschälte und entkernte Tomaten, 30 g getrocknete Steinpilze, 250 ml Fleischbrühe, Salz und Pfeffer.

### Zubereitung:

Zwiebel, Karotte und Sellerie, Schinken, Rosmarin und Salbei fein hacken und in Olivenöl anrösten bis es leicht gebräunt ist. Mit einem kräftigen Schuss Rotwein ablöschen und etwas einköcheln lassen. Die Pilze in etwas warmem Wasser ca. 15 Minuten einweichen, ausdrücken und fein hacken. Das Fleisch sehr klein schneiden (alternativ können Sie auch vorher angebratenes Hackfleisch nehmen) und gemeinsam mit den Pilzen, Tomaten und der Fleischbrühe in die Pfanne geben, alles salzen und pfeffern. Bei kleiner Hitze und offenem Deckel ca. 50 Minuten schmoren bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Dazu passen sehr gut kräftige Nudeln.