

Schweizer **LandLiebeTV** *Rezept*

Rindsbäggli in Merlot geschmort, dazu Polenta mit Salbeibutter

Für 4-6 Personen

1 kg Rindsbäggli

Olivenöl

Salz, Pfeffer

3 Schalotten

2 Rüebli

1/4 Sellerie

2 EL Tomatenpüree

1 EL Mehl

5 dl Merlot

1 dl Kalbsjus

1 l Gemüsebouillon

250 g Bramata Polenta

80g Parmesan

50 g Butter

10 Salbeiblätter

Rindsbäggli von allen Seiten in Olivenöl in einem Bräter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, dann herausnehmen. Schalotten halbieren, Rüebli und Sellerie in Scheiben schneiden und im Bräter andünsten. Tomatenpüree und Mehl dazu geben, kurz mitrösten. Mit Merlot ablöschen, Kalbsjus dazu geben und aufkochen. Fleisch wieder dazugeben, im Ofen bei 130 Grad 1 Std. zu Ende garen.

Für die Polenta: Bouillon aufkochen, Bramata Polenta dazu geben und unter rühren mit einem Schwingbesen ca. 1 Std. gar kochen. Mit geriebenem Parmesan abrunden und Salz und Pfeffer abschmecken. Butter erwärmen, Salbeiblätter zerzupfen und darin 5 Min. bei kleiner Hitze sautieren.

Sauce abschmecken, Fleisch in Scheiben schneiden und mit Sauce und Gemüse anrichten. Salbeibutter auf Polenta verteilen, servieren.

Ein Glas Tessiner Merlot passt perfekt dazu.