



geschmorter Kruspelspitz

Zutaten:

Für 4-6 Personen:

Menge	Zutaten
1kg	Kruspelspitz
3	rote Zwiebeln
2	Karotten
1	gelbe Rübe
¼	Sellerie
Je 500 ml	Rindsfond, Wasser und Rotwein
1 EL	Tomatenmark
	Bratengewürz, Salz, Öl, Butter

Zubereitung:

1. Reiben Sie den Kruspelspitz mit Salz und Bratengewürz ein und braten Sie ihn in Öl an. Vermengen Sie das geschnittene Gemüse mit dem Tomatenmark und braten dies ebenfalls

dunkel an. Dabei gießen Sie es immer wieder mit Rotwein auf und legen anschließend das Fleisch wieder hinein.

2. Gießen Sie nun Fonds und Wasser zu Gemüse und Fleisch und lassen es zugedeckt im Rohr bei 170 °C ca. 2 Std. schmoren. Ist das Fleisch fertig, wickeln Sie es in Alufolie und lassen Sie es ca. 15 Minuten rasten.
3. Gemüse mit der restlichen Flüssigkeit pürieren und gemeinsam mit dem Fleisch und Bratkartoffeln oder Erdäpfelknödel servieren.