



## Ristorante Stapferstube da Rizzo kocht für Casa del Vino!

Ristorante Stapferstube da Rizzo, Culmannstrasse 45, 8006 Zürich, [www.stapferstube.ch](http://www.stapferstube.ch)

### Gigis Brasato al Vino Rosso

Hauptgang für 6 Personen

<b>Brasato al Vino Rosso</b>	
3-4 kg Rindsrosenstück	von allen Sehnen befreien und 8 – 12 Stunden in
genügend Rotwein (insgesamt ca. 12 Liter)	einlegen. <b>Tipp:</b> Je älter der Wein, desto kräftiger die Sauce!
3 Karotten	und
1 Lauch	sowie
300 g Knollensellerie	und
2 Zwiebeln	zusammen mit
verschiedenen Kräutern	grob schneiden, zum Fleisch geben und 8 – 12 Stunden im Rotwein ziehen lassen. Anschliessend das Fleisch mit dem Gemüse im Ofen, bei 120 Grad (Umluft, niedrige Ventilation), 6 – 8 Stunden lang garen lassen. Das Fleisch vorsichtig herausnehmen und kühl stellen. Das Gemüse vom Rotwein trennen und kurz anbraten.
200 g Tomatenpüree	zum Gemüse geben und mit Rotwein ablöschen. Die Sauce passieren und bei mittlerer Hitze reduzieren lassen. Mit
Salz und Pfeffer	abschmecken. Falls nötig
etwas Zucker	beigeben. Das zuvor gekühlte Fleisch in Portionen schneiden, in der Sauce erwärmen, anrichten und mit
getrockneten Orangenscheiben	oder
in Streifen geschnittener Orangenschale	und
Petersilie	garnieren.
	<b>Dazu passt:</b> frische Polenta oder Kartoffelstock.

### Weinempfehlung

**PSI 2012 Parker: 92 Punkte!**

**CHF 36.00 / 75 cl**

Rubinrote Farbe. Aromatisch, mit floralen Noten und dem Duft von frischen, roten Früchten. Viel Druck am Gaumen, ausgewogen und elegant, mit perfekt eingebundenen Holznoten. Ein kompletter Wein mit viel Charakter!



*Und zum Apéro:*

**Aucalà 2014**

**CHF 15.00 / 75 cl**

Ein Garnacha Blanca mit Zitrus- und Steinfruchtaromen sowie subtilen, floralen Noten von Pfirsich- und Mandelblüten in der Nase. Energische Frische und Würze und eine seidige, Garnacha-typische Textur am Gaumen. Ein äusserst vielfältiger Begleiter zu Sommergerichten und ein perfekter Aperitif.

