

# Der kulinarische Kanton Tessin – Rezepte

## Kastaniensuppe

Zutaten: 1 Zwiebel, 20 g Butter, 400 g blanchierte und geschälte Kastanien, 1 l Gemüsebouillon, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Curry, etwas Zitronensaft, 1 TL gehackte Petersilie, 1 dl geschlagener Rahm, 1 Bund Schnittlauch.

Die Zwiebel hacken und in der Butter glasig dünsten. Die Kastanien dazugeben und mit der Bouillon ablöschen. Ca. 20 Minuten weich garen und pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Curry und Zitronensaft abschmecken. Die gehackte Petersilie und den geschlagenen Rahm untermengen. Fein geschnittenen Schnittlauch darüber streuen.

## Brasato al Merlot

Zutaten: 1 kg Rindshohrücken, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 1-2 EL Bratbutter, 1 gespickte Zwiebel, 1 Karotte, 1 Stück Sellerie, 1 Stück Lauch, 1 EL Tomatenpüree, 1 EL Mehl, ½ l Merlot, 3 Knoblauchzehen, 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian, ein paar eingeweichte getrocknete Steinpilze, 3 dl heisse Fleischbouillon.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben und in der Butter anbraten. Herausnehmen und warm halten. Im gleichen Bräter die Zwiebel, die klein geschnittene Karotte, den Sellerie und Lauch andünsten. Das Tomatenpüree hinzufügen, mit Mehl bestäuben und das Ganze vermengen. Mit dem Merlot ablöschen und aufkochen. Das Fleisch hineinlegen. Den gequetschten Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Steinpilze dazugeben und mit heisser Bouillon auffüllen. Zugedeckt 2 bis 3 Stunden schmoren lassen.