

Geschmortes Kalbfleisch aus den Marken

Den Schinken in kleine Stückchen schneiden und in eine Tasse **geben**. Eine Knoblauchzehe und ein Stückchen Zitronenschale hacken und zum Schinken **geben**. Je eine Prise Salz und Pfeffer **hinzufügen** und gut **vermengen**. Mit Hilfe eines Messers das Fleisch einkerben und in die Löcher den mit den anderen Zutaten **vermengten** Schinken **geben**. Das Fleisch mit farblosem Küchenzwirn binden, damit es beim Garen in der Form bleibt. Den Speck mit der Zwiebel, der Karotte, dem Sellerie und dem restlichen Knoblauch hacken und alles in eine Kasserolle **geben**. Das Kalbfleisch mit ein paar Muskelstücken **hineingeben**, salzen und pfeffern, mit einer Prise Majoran **würzen** und bei mäßiger Hitze anbraten. Ab und zu **wenden**, damit es gleichmäßig Farbe annimmt. Wenn es gut angebraten ist, den Rotwein **zugießen** und zugedeckt auf kleiner Hitze weiterköcheln lassen. Die Tomaten häuten und zerkleinern, anschließend zusammen mit der Brühe zum Fleisch **geben** und den Deckel wieder darauf setzen; zugedeckt circa 2 Stunden köcheln lassen und ab und zu das Fleisch **wenden**. Circa 10 Minuten vor dem Servieren die Butter **zugeben** und gut **verschmelzen lassen**. Nun das Fleisch auf dem Servierteller **anordnen** und ein paar Esslöffel von seiner Soße **darübergießen**. Mit der restlichen Soße kann man Nudeln anmachen.

Umido alla marchigiana

Tagliare a pezzetti il prosciutto e **metterlo** in una tazza. Tritare uno spicchio d'aglio e un pezzetto di scorza di limone, **unirli** al prosciutto, **aggiungere** un pizzico di sale e di pepe e **mescolare** bene. Usando un coltellino fare nella carne dei fori, poi **inserire** in essi il prosciutto **mescolato** agli altri ingredienti e legare la carne con uno spago incolore affinché cuocendo rimanga in forma. Tritare il lardo con la cipolla, la carota, il sedano e il restante aglio, **porre** tutto in una casseruola, **mettervi** la carne di vitello con qualche pezzetto di muscolo, salarla e peparla, **unire** un pizzico di maggiorana e porre il recipiente su fuoco moderato **rigirando** di tanto in tanto la carne affinché si colorisca in modo uniforme. Quando sarà ben rosolata, **unire** il vino rosso, incoperchiare il recipiente proseguire la cottura sempre a fuoco basso ed a recipiente coperto. Pelare i pomodori e spezzettarli, poi **aggiungerli** alla carne insieme al brodo; incorporare di nuovo e tenere la preparazione sul fuoco per circa 2 ore **rigirando** di tanto in tanto la carne. Circa 10 minuti prima di servire **aggiungere** il burro e **amalgamarlo** bene, poi **disporre** la carne sul piatto di portata, **versandovi sopra** qualche cucchiata del suo intingolo. Il sugo rimasto si può utilizzare per condire una pastasciutta.