

Winzer-Rezepte aus Übersee

Karim Mussi aus Argentinien empfiehlt:

Schmortopf Salta

& Alandes Malbec Calchaquí

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg Rindfleisch aus der Brust
20 kleine, junge Kartoffeln
2 kleine Taro Wurzel
(alternativ ½ Steckrübe)
1 Süßkartoffel
3 Karotten
50 g grüne Bohnen
1 Bund Petersilie
1 Stange Lauch
4 Knoblauchzehen
1 rote Zwiebel
½ TL Paprikapulver
1 Prise Chilipulver
Salz
Schwarzer Pfeffer
Sonnenblumenöl



Zubereitung

Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und hacken. Lauchstange putzen, der Länge nach halbieren und kleinhacken. Fleisch in große Würfel schneiden, eventuell große Fettstücke abschneiden.

In einem großen Topf 2 EL Öl erhitzen, Fleischstücke darin von allen Seiten scharf anbraten und aus dem Topf nehmen.

Herd auf mittlere Hitze reduzieren. Im Bratfett, Zwiebel, Knoblauch und Lauch mit ½ TL Paprikapulver, 1 Prise Chilipulver, etwas Salz und Pfeffer weichdünsten. 3 Tassen heißes Wasser und die Fleischstücke dazugeben, umrühren und alles bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel 2 Stunden köcheln lassen.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de

Winzer-Rezepte aus Übersee

Kartoffeln putzen. Taro oder Steckrübe, Süßkartoffel und Karotten schälen und in Würfel schneiden. Grüne Bohnen putzen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Wenn das Fleisch gar ist, die Gemüsestücke zum Fleischtopf geben, mit Salz und Pfeffer nachwürzen und 15 Minuten garen. Petersilie waschen, Blätter abzupfen und grob hacken. $\frac{3}{4}$ der Petersilie zum Fleischtopf geben und 1 Minute mitköcheln lassen. Fleisch und Gemüse aus dem Sud nehmen und auf einen tiefen Teller geben. Die Brühe aus dem Kochtopf durch ein Sieb seihen, heiß über dem Fleisch verteilen und das Gericht mit der restlichen Petersilie garnieren.

Dazu etwas Weißbrot reichen.

Zu diesem deftigen, aromatischen Rindfleischartopf aus Salta empfiehlt Karim seinen kraftvollen Alandes Malbec Calchaquí.