

Winzer-Rezepte aus Übersee

Louis van der Riet aus Südafrika empfiehlt:

Trinchado – scharfer Rinderschmortopf

& Buffelsdrift Profundo

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 kg g Rindfleisch (aus der Schulter)
- 3 Gemüsezwiebeln
- 5 Chilischoten
- 6 Knoblauchzehen
- 500 ml Rinderbrühe
- 500 ml trockener Rotwein
- 2 Lorbeerblätter
- 2 EL roter Balsamico Essig
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- 4 EL Maismehl
- 250 g Cherrytomaten
- 1 Frühlingszwiebel



Zubereitung

Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln pellen und grob hacken. Chilischoten vom Stiel befreien und klein schneiden, Knoblauchzehen halbieren. Butter und Öl in einer großen Pfanne erhitzen; Fleischstücke darin auf allen Seiten scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen. Zwiebeln und Chili bei mittlerer Hitze im Bratfett 10 Minuten garen, Knoblauch 1 Minute mit garen. Maismehl über dem Gemüse verteilen, unter Rühren 2 Minuten weiter köcheln. Rinderbrühe, Rotwein und Balsamico eingießen und weiter rühren, bis die Sauce bindet. Tomatenmark unterrühren, Lorbeer und Fleisch dazu geben. Hitze aufdrehen, alles aufkochen lassen. Zugedeckt bei niedriger Temperatur ca. 2 Stunden schmoren, bis das Fleisch weich ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Cherrytomaten zum Schluss ganz kurz mit garen. Mit Ringen von Frühlingszwiebeln garniert servieren.

Zu diesem deftigen Fleischgericht passt perfekt der kraftvolle Buffelsdrift Profundo!