

Winzer-Rezepte aus Übersee

Liza Goodwin aus Südafrika empfiehlt:

Sweet Curry vom Kap

& Meerendal Pinotage

Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g Rinderhack
- 400 g Tomaten aus der Dose
- 400 g Kokosmilch (Dose)
- 60 ml Mango Chutney
- 400 g Limabohnen aus der Dose
(engl. Butterbean, aus dem Asia Laden)
- 45 ml Olivenöl
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 15 ml Buffelsdrift Cape Muscat
- 15 ml Koriander gemahlen
- 30 ml Currypulver
- 5 ml Kurkuma gemahlen
- ½ Bund frischer Koriander (alternativ Petersilie)



Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauchzehen hacken. Öl in einem Tiegel erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin 3-5 Minuten anbräunen. Gewürze dazu geben und für 1 Minute mit anrösten. Hackfleisch hinzufügen und 5 Minuten scharf anbraten. Tomaten, Kokosmilch, Cape Muscat und Mango Chutney unterrühren. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei kleiner Flamme für 35-40 Minuten langsam köcheln lassen, bis das Curry cremig ist. Die Limabohnen gut abtropfen lassen und zum Schluss für weitere 5 Minuten im Curry erwärmen. Vom Herd nehmen, mit Salz und Pfeffer erneut abschmecken und mit frisch gehackten Korianderblättern würzen. Dazu passt gedämpfter Reis.

Als ideale Weinbegleitung empfiehlt Liza den Meerendal Pinotage.

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