

Winzer-Rezepte aus Übersee

Karim von Altocedro aus Argentinien empfiehlt:

Filled Roastbeef »Mendoza«

& Altocedro Malbec

Zutaten (für 6 Personen)

1,5 kg Roastbeef
4 Karotten
2 Zucchini
1 grüne Paprika
2 rote Paprika
1 Zwiebel
50 g Dosenmais
Olivenöl
3 Knoblauchzehen
2 TL Oregano
Salz
1 TL Cayennepfeffer
0,75 l Malbec



Zubereitung

Karotten, Zucchini, grüne und rote Paprikaschoten sowie Zwiebel in kurze 0,5 cm dicke Streifen schneiden. In einer Pfanne 100 ml Olivenöl erhitzen und das Gemüse darin 5-7 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Das Gemüse aus dem Öl nehmen, den abgetropften Mais dazugeben, etwas salzen und abkühlen lassen. In das Roastbeef an der Längsseite eine Tasche schneiden. Mit dem Gemüse füllen und das Fleisch mit Küchengarn gut zunähen. Das Fleischstück in eine Rostbratpfanne legen, 50 ml Olivenöl, halbierte Knoblauchzehen, Oregano, Cayennepfeffer und etwas Salz dazugeben. Mit Malbec übergießen und für 1 ½ Stunden bei 175° im vorgeheizten Backofen garen.

Der perfekte Begleiter zu diesem Gericht ist der kräftige Altocedro Malbec.

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