

## Winzer-Rezepte aus Übersee

Louis van der Riet aus Südafrika empfiehlt:

### Feijoada – deftiger Fleischeintopf

#### & Buffelsdrift Profundo

##### Zutaten (für 4 – 6 Personen)

500 g Schweinebauchfleisch  
1 kg Rinderrippen  
125 g Chorizo  
375 g durchwachsener Speck  
1 gelbe + 1 rote Paprikaschote  
750 g schwarze Bohnen  
(über Nacht einweichen lassen!)  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 Lorbeerblatt  
1 Chilischote  
30 ml Olivenöl  
30 g Butter  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



##### Zubereitung

Schweinefleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen klein hacken. Speck in Würfel, Chorizo in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Paprika und Chilischote entkernen und in Stücke schneiden. Im großen Schmortopf Olivenöl und Butter erhitzen, Schweinefleisch und Rinderrippen darin anbraten. Speck und Chorizo dazugeben, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Paprika, Chili, Lorbeerblatt und abgetropfte Bohnen zum Eintopf geben. Mit Wasser aufgießen, bis alle Zutaten bedeckt sind. Bei kleiner Hitze für 3 Stunden köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren mit frischer Petersilie und filetierten Orangenspalten garnieren. Butterreis ist eine gute Beilage. Ein deftiges Gericht verlangt nach einem kräftigen Wein: Louis empfiehlt dazu den Buffelsdrift Profundo.

**Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf [www.vinovossum.de](http://www.vinovossum.de)**