

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