

Winzer-Rezepte aus Übersee

Maria Baigorria aus Argentinien empfiehlt:

Pappardelle mit Beef Ragout

& Mi Terruño Uvas Syrah

Zutaten (für 4 Personen)

500 g Pappardelle
300 g Rindfleisch
3 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
½ TL Kapern
600g Tomaten aus der Dose
Parmesankäse
1 Bund frische Petersilie
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Rindfleisch in 3 cm große Würfel schneiden. Knoblauch und Hälfte der Petersilie grob hacken. Olivenöl in einer Pfanne mit Deckel erhitzen. Fleischstücke, Knoblauch, Petersilie, Kapern und Tomaten inklusive des Tomatensafts aus der Dose dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei geschlossenem Deckel auf mittlerer Hitze für 35 Minuten schmoren. Zwischendurch regelmäßig umrühren.

Pappardelle nach Packungsinformation kochen, so dass sie zeitgleich mit dem Ragout gar sind. Pasta abgießen, das fertige Rinderragout unterheben und auf Tellern portionieren. Mit gehackter Petersilie und frisch geriebenem Parmesankäse überstreuen und servieren.

Zu diesem herzhaften Gericht passt wunderbar der fruchtig-würzige Uvas Syrah vom argentinischen Weingut Mi Terruño.

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