

WEIN MIT FREUNDEN GIANLUCA'S REZEPT TIPP

Aus Folge #26 LAGREIN UND DIE EHRENBÜRGERIN

Rindergulasch

(italienisch: spezzatino di manzo)

Zutaten für 4 Personen:

800 g Rindfleisch (Schulter, Wadschinken)

2 große Zwiebeln

4 EL Öl zum Anbraten

2 EL Tomatenmark

Rotwein

1 TL Weißweinessig

2 L Fleischbrühe

1/2 EL Paprika – edelsüß

Pfeffer aus der Mühle

Salz

1 Lorbeerblatt

1 TL Kümmel

Knoblauch

Majoran

Zubereitung:

Die Zwiebeln in Streifen und das Rindfleisch in etwa 40 g große Würfel schneiden. Die Zwiebeln in heißem Öl goldbraun anbraten. Dann das Fleisch und das Tomatenmark dazu geben und kurz mitbraten. Das Paprikapulver darüber streuen und anschließend mit Rotwein und Weißweinessig ablöschen, einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit der Fleischbrühe aufgießen und bei niedriger Temperatur weiterköcheln lassen. Wenn die Sauce zu dick wird, nochmals Brühe nachgießen.

Nun die Gewürze dazugeben (den Knoblauch klein hacken, die Lorbeerblätter ganz lassen - die entnimmt man dann am Schluss wieder).

Garzeit: etwa 2 Stunden. Dazu kann man Spätzle oder Semmelknödel servieren - oder die italienische Variante: Polenta.

BUON APPETITO!

Antonia's Weinempfehlung:

Klaus Lentsch Amberg Lagrein Riserva DOC 2019