

WEIN MIT FREUNDEN REZEPT TIPP



Aus Folge #48 Sassirossi und die malotalaktische Gahrung

SPEZZATINO DI MANZO

Zutaten

800 g Rindfleisch
1 große Zwiebel
Rotwein
100 g Butter oder Butterschmalz
1 Teelöffel Paprika
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Majoran
200 g Tomaten aus der Dose
1 TL Salz

Zubereitung

Zwiebel fein hacken und andünsten. Das Fleisch dazu geben und anbraten, dann mit einem guten Schuss Rotwein ablöschen. Tomaten aus der Dose, Salz, Paprika und Krauser hinzufügen und ohne Deckel bei mittlerer Hitze köcheln lassen (hin und wieder umrühren). Nach etwa 45 Minuten mit einem halben Glas lauwarmen Wasser aufgießen und mit Deckel weitere 45 Minuten kochen lassen, bis die Sauce eingedickt ist und das Fleisch die gewünschte Konsistenz hat. Man sagt, das Fleisch muss auseinander fallen.

Buon appetito!

KOCHWISSEN

Ein Spezzatino di manzo ist übrigens einfach ein Rindergulasch. Spezzare heißt auseinanderreißen und da das Fleisch ja im Bestfall „auseinanderfallt“ heißt es spezzatino. Manzo ist das italienische Wort für Rind.

Antonia’s Weinempfehlung:
Masut da Rive Sassirossi DOC 2021