

Winzer-Rezepte aus Übersee

Felipe García aus Chile empfiehlt:

Estofado de Vacuno Chileno

& PS García Bravado

Zutaten (für 4 Personen)

800 g Rinderschulter oder -bäckchen
800 g kleine, festkochende Kartoffeln
6 Schalotten
2 Knoblauchzehen
3 Karotten
1 EL Tomatenmark
150 ml chilenischer Rotwein
600 ml Rinderfond
1 TL Ají de color (mildes Paprikapulver)
½ TL Merkén
1 Lorbeerblatt
6 Zweige Thymian
Salz, schwarzer Pfeffer
Olivenöl (hocherhitzbar)



Zubereitung

Fleisch 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen, so dass es Raumtemperatur bekommt.

Fleisch in circa 5 cm große Stücke schneiden. Schalotten schälen und halbieren. Knoblauchzehen schälen und mit dem Messer grob zerdrücken. Karotten schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Eine große Pfanne stark erhitzen, 2 EL Olivenöl in die Pfanne geben und darin das Fleisch auf allen Seiten kräftig anrösten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Herd auf mittlere Hitze reduzieren. Schalotten, Karotten und Knoblauch im Bratfett anschwitzen. Tomatenmark einrühren, Ají de color zugeben und alles kurz karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und Sud etwas einköcheln lassen. Jetzt heißen Rinderfond angießen, das angebratene Fleisch, Merkén, Lorbeerblatt und 2 Thymianzweige dazugeben. Alles bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel 2 Stunden sanft schmoren.

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

Winzer-Rezepte aus Übersee

In der Zwischenzeit die kleinen Kartoffeln putzen und ungeschält 10 Minuten in gesalzenem Wasser garen. Nun die Kartoffeln in die Fleischpfanne geben und die letzten 30 Minuten mit garen lassen.

Das geschmorte Fleisch zusammen mit dem Gemüse und dem Sud auf tiefen Tellern verteilen. Jede Portion mit einer Prise Merkén besprenkeln, ein paar Tropfen gutes Olivenöl darüber verteilen und mit frischen Thymianzweigen garnieren. Dazu ein kräftiges Brot reichen.

Zum Estofado de Vacuno Chileno empfiehlt Felipe seinen saftigen und gleichzeitig kraftvollen Rotwein PS García Bravado.