

Winzer-Rezepte aus Übersee

Jock Harvey empfiehlt

Beef Cabernet

& Chalk Hill Luna Cabernet Sauvignon

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg Rinderschulter (ohne Knochen)
100 g geräucherter Speck
5 Zwiebeln
1 unbehandelte Orange
5 Zweige frischen Thymian
1 Lorbeerblatt
2 Knoblauchzehen
375 ml Cabernet Sauvignon Rotwein
3 EL Speiseöl
1 EL Mehl
1 Prise geriebene Muskatnuss
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Rindfleisch in 5 cm große Würfel schneiden. Speck fein würfeln und Knorpel entfernen. Zwiebeln pellen und grob hacken. Knoblauch pellen und halbieren. Orange waschen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

In einem großen Kochtopf 3 EL Speiseöl erhitzen. Speckwürfel bei mittlerer Hitze auslassen, anbräunen und herausnehmen. Nun die Fleischwürfel bei maximaler Hitze im Öl von allen Seiten kurz scharf anbraten. Dann die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren, Mehl über dem Fleisch verteilen, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und alles gut verrühren. Speckwürfel wieder hinzufügen und mit Cabernet Sauvignon angießen. Lorbeerblatt, Thymianzweige und Orangenscheiben unterrühren. Bei geschlossenem Deckel 3 bis 3 ½ Stunden bei kleiner Hitze köcheln lassen. Ab und zu prüfen, ob genügend Flüssigkeit vorhanden ist. Bei Bedarf etwas Cabernet Sauvignon nachgießen. Nach der Garzeit Lorbeerblatt, Thymianzweige und Orangenschalen herausfischen.

Das Ragout mit Salz und Pfeffer sowie einer Prise Muskat abschmecken. Zusammen mit frischem Weißbrot oder Kartoffelpüree servieren.

Zum Beef Cabernet gehört der richtige Rote. Jock Harvey empfiehlt den Chalk Hill Luna Cabernet Sauvignon.

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