

## Winzer-Rezepte aus Übersee

María Baigorria aus Argentinien empfiehlt:

### Entraña a la Chapa (Skirt Steak)

& Mayacaba Old Vine Malbec

#### Zutaten (für 4 Personen)

1 kg Entraña aus Argentinien  
(alternativ Skirt Steak aus den USA)  
4 Knoblauchzehen  
10 Thymianzweige  
1 Zitrone  
1 EL Butter  
1 EL Speiseöl  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Grobes Meersalz



#### Zutaten für Chimichurri

1 mittelgroße rote Zwiebel  
1 Bund frische Petersilie  
1 Bund frischer Oregano  
4 EL Olivenöl  
2 EL Rotweinessig  
2 Knoblauchzehen  
1 EL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
1 TL gemahlenes Meersalz  
1 unbehandelte Limone

#### **2 Tipps vom Profi**

1. Unbedingt gutes US-Beef oder Fleisch aus Argentinien einkaufen. Diese sind meist deutlich kräftiger im Geschmack, als europäisches Rindfleisch.
2. Beim Entraña handelt es sich um ein langes Fleischstück. Daher benötigen Sie eine längliche Bratpfanne oder einen Bräter, den Sie auch auf die Herdplatte stellen können.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf [www.vinovossum.de](http://www.vinovossum.de)

## Winzer-Rezepte aus Übersee

### Zubereitung Chimichurri

Zwiebel, Petersilienblätter und Oreganoblättchen sehr klein hacken. Zusammen mit Olivenöl, Rotweinessig, gepresstem Knoblauch sowie Salz und Pfeffer gut vermengen. Danach die geriebene Limonenschale unterheben und die Chimichurri Salsa 30 Minuten durchziehen lassen.

### Zubereitung Entraña a la Chapa

Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen. Wenn das Fleisch auf einer Seite noch eine dicke Fettschicht hat, diese der Länge nach abziehen.

Bräter oder längliche Bratpfanne auf dem Herd sehr hoch erhitzen. 1 EL Speiseöl in die Bratpfanne geben und 1 EL Butter darin schmelzen. Ganze, ungeschälte Knoblauchzehen und Thymianzweige in das Fett geben. Fleisch von beiden Seiten mit grobem Meersalz einreiben und sofort in das heiße Fett legen. Auf jeder Seite 2 – 3 Minuten anbraten, sodass es eine dunkle Kruste bildet, innen aber noch rosa bleibt. Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf ein Holzbrett legen und 3 – 5 Minuten abgedeckt mit einem Küchentuch ruhen lassen.

Quer zur Faser in Scheiben schneiden. Zum Servieren schwarzer Pfeffer aus der Mühle und natürlich Chimichurri.

Als Beilage liebt María buntes Gemüse, auf einem Blech im Ofen circa 20 – 25 Minuten bei 200 °C gebacken.

Marías Weinempfehlung? Der kraftvolle Mayacaba Malbec!