

Winzer-Rezepte aus Übersee

Elnette Viljoen aus Südafrika empfiehlt:

Hackfleisch Curry mit Roti

& Ben Bulleback Merlot

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg Rinderhack
2 EL Rapsöl
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Tomaten
4 Kartoffeln
1 TL Kurkuma Pulver
1 TL Muskatnuss (gemahlen)
1 TL Koriander (gemahlen)
1 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
½ TL Chilipulver
1 L Rinderbrühe
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Bund frischer Koriander



Zutaten für die Roti

300 g Mehl
3 TL Salz
1 EL Rapsöl
125 ml warmes Wasser
40 g Butter

Winzer-Rezepte aus Übersee

Zubereitung Roti

Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Mehl mit Salz, Rapsöl und der Hälfte des Wassers vermengen. Das restliche Wasser dazugeben und alles gut durchkneten. Wenn der Teig zu trocken ist, etwas mehr Wasser hinzufügen.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Fläche 5 Minuten mit den Händen zu einem elastischen Teig kneten. Dabei mit Mehl bestäuben, wenn er zu klebrig wird.

Anschließend zu einem Rechteck ausrollen und die Oberfläche mit der flüssigen Butter bestreichen. An der langen Seite den Teig einrollen, so dass die Butter eingewickelt wird. Die Teigrolle für 30 Minuten in den Kühlschrank legen, damit die Butter fest wird.

Nach der Kühlzeit die Rolle in 8 gleichgroße Scheiben schneiden. Teigscheibe zwischen den Handflächen zu einem langen Strang formen und diesen zu einem Knoten flechten. Auf einer bemehlten Fläche den Teigknoten mit einem Nudelholz zu einem runden, dünnen Fladen ausrollen.

Eine Pfanne mit dickem Boden erhitzen. Die Fladen darin pro Seite 3 Minuten bei mittlerer bis hoher Hitze ausbacken. Fertige Roti im vorgeheizten Backofen bei 50°C warm halten.

Zubereitung Curry

Tomaten waschen und in Würfel schneiden; zur Seite stellen. Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebeln pellen und in Würfel schneiden. Knoblauchzehen pellen und feinhacken.

Rapsöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Zwiebeln und Knoblauch darin 5 Minuten dünsten. Hackfleisch hinzufügen, Hitze hochschalten und das Fleisch anrösten. Dabei das Fleisch mit einem Schaber immer wieder wenden und zerteilen. Herd auf mittlere Hitze reduzieren. Gewürze und Tomatenwürfel unter das Fleisch rühren. Kartoffelwürfel dazugeben und das Curry mit heißer Rinderbrühe aufgießen. Bei geschlossener Pfanne alles 30 Minuten köcheln lassen.

Abschließend mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Zusammen mit den warmen Roti servieren.

Begleitet wird dieses würzige Rindfleischcurry vom kraftvollen Ben Bulleback Merlot.

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