

Winzer-Rezepte aus Übersee

Liza Goodwin aus Südafrika empfiehlt:

Zartes Straußenfleischragout & Meerendal Pinotage

Zutaten (für 6 Personen)

1 kg Straußenfleisch von der Keule
(alternativ Rind oder Wildschwein)
1000 g Naturjoghurt
1 große Zwiebel, in Scheiben
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 Stangen Sellerie, gewürfelt
2 Möhren, gewürfelt
1 rote Paprikaschote, gewürfelt
500 ml Rinderbrühe
250 ml Pinotage Rotwein
1 TL Thymian, gerebelt
300 g frische Champignons, klein geschnitten
150 g getrocknete Aprikosen, klein geschnitten
2 TL Mehl
1 Bund Petersilie (oder Koriander)
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Vorbereitung: Fleisch im Joghurt 1 – 2 Tage marinieren.

Fleisch aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. 2 EL Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie, Möhren und Paprika darin andünsten. Fleisch dazugeben und von allen Seiten anbraten. Brühe und Wein dazu geben. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze 2 – 3 Stunden köcheln lassen. Anschließend die Soße mit dem Mehl binden, Champignons und getrocknete Aprikosen einrühren und 10 Minuten mit garen. Zum Schluss mit frisch gehackter Petersilie bestreuen. Guten Appetit!

Zu diesem feinen Ragout passt perfekt der kraftvolle Meerendal Pinotage.

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