

Winzer-Rezepte aus Übersee

Carlos Pizzorno aus Uruguay empfiehlt:

Puchero Uruguayo

& Pizzorno Tannat Reserva

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Beinscheiben vom Rind (4 cm dick)
- 1 Hähnchenschenkel
- 2 Kochwürste
- 1 Lauchstange
- 1 Zwiebel
- 1 kg Kürbis
- 4 Karotten
- 2 Maiskolben
- 4 festkochende Kartoffeln
- Salz



Zubereitung

In einem großen Kochtopf 4 Liter Wasser mit 1 EL Salz zum Kochen bringen. 4 Scheiben Rindfleisch mit Knochen 20 Minuten darin köcheln. Entstehenden Schaum dabei immer wieder abschöpfen.

Lauchstange in 3 cm breite Ringe schneiden, Zwiebel grob hacken, 1 kg Kürbisfleisch würfeln, Karotten halbieren und Kochwürste in 4 cm breite Stücke schneiden. Zerteiltes Gemüse und Kochwürste sowie Hähnchenschenkel mit in den Kochtopf geben. Den Eintopf 40 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Maiskolben in 4 Stücke teilen und die letzten 15 Minuten mitkochen. Parallel die geschälten und geviertelten Kartoffeln 20 Minuten in Salzwasser kochen.

Zum Servieren alle gegarten Zutaten – außer dem Hähnchenschenkel – in einen tiefen Teller geben und mit der frischen Brühe aus dem Kochtopf übergießen. Guten Appetit!

Zum wärmenden Eintopf empfiehlt Carlos seinen Pizzorno Tannat Reserva.

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