



Art.-Nr. 109791

REZEPTIDEE 5

Gewürzragout vom Rind

Zutaten für 6 Personen

- 1 kg Rindfleisch (Gulaschfleisch)
- Salz, Pfeffer
- 3 große Zwiebeln
- 2 Bund Suppengemüse
- 250 g braune Champignons
- 2 EL Tomatenmark
- 4 Sternanis
- 3 Zimtstangen
- 5-8 Pfefferkörner
- 2-3 EL Butterschmalz
- 5 Pimentkörner
- Muskat
- 750 ml Grüner Weinberg Merlot Veneto

Zubereitung:

Rindfleisch in kleine Stücke schneiden, salzen und pfeffern und portionsweise in einer großen Pfanne oder Bräter in Butterschmalz anbraten.

Die Zwiebeln schälen und würfeln, das Suppengemüse waschen und in Stücke schneiden. Anschließend die gewürfelten Zwiebeln sowie das Suppengemüse beifügen und ebenfalls anbraten. Das Tomatenmark hinzugeben und kurz mit anbraten – anschließend mit dem Rotwein ablöschen.

Die gesamten Gewürze in einem Filter oder einem Tee-Ei dazu geben und das Ragout anschließend bei niedriger Hitze des Herdes 2,5 Stunden köcheln lassen. Gelegentliches Umrühren nicht vergessen. Im Anschluss die halbierten Champignons beifügen und das Ragout für weitere 30 Minuten köcheln lassen.

Zum Abschluss das Gewürzei entfernen und das Ragout mit Pfeffer und Salz abschmecken. Wahlweise mit Pasta oder Kartoffeln servieren.



Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Zutaten pro Portion

- 2 Kugeln Vanilleeis
- 250 ml Grüner Weinberg Merlot Veneto
- 125 g frische Himbeeren
- 125 ml Amaretto
- 2 EL Zucker
- ½ Zimtstange
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 1 Unbehandelte Zitrone
- 1 Unbehandelte Orange
- Speisestärke

Zubereitung:

Die Himbeeren und den Amaretto in einer Schüssel vorsichtig verrühren. Zeitgleich den Rotwein auf dem Herd aufkochen lassen und nach der Zugabe von Zucker, Nelkenpulver und der Zimtstange leicht köcheln lassen. Anschließend etwas Abrieb der unbehandelten Zitronen- und Orangenschale hinzu geben.

Zum Binden die Speisestärke in etwas Wasser anrühren und gleichmäßig einrühren. Gleich darauf die Himbeeren mit Amaretto dazu geben und solange auf dem Herd schwenken, bis die Himbeeren heiß sind.

Vor dem Servieren die Zimtstange entfernen und die heißen Himbeeren mit dem Eis anrichten.

Je nach Menge und Geschmack kann man die Himbeeren mit Sahne oder Traubensaft verdünnen.