

Rindergeschnetzeltes in Rotwein

by Andreas - Montag, Dezember 11, 2017

<http://mundgericht.de/index.php/rindergeschnetzeltes-in-rotwein/>



Ein wahres Festessen. Natürlich kann man dafür Rinderfilet nehmen. Wenn man aber nicht ganz so tief in das Portemonnaie greifen will, so reicht ein gutes Stück Rinderhüfte vollkommen aus.

600 gr. Rindfleisch (Filet oder Hüftsteak)

1 rote Paprikaschote

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

¼ L Rotwein

¼ L Rinderbrühe

2 EL Olivenöl

2 EL Tomatenmark

½ TL Chilipulver

1 EL Puderzucker

1 TL Balsamicoessig

Pfeffer

Salz

Das Rindfleisch in Streifen schneiden, pfeffern und salzen und in einer Pfanne im Olivenöl kurz von beiden Seiten anbraten. Die Fleischstücke aus der Pfanne nehmen. Nun die feingehackten Zwiebeln und die feingehackte Knoblauchzehe anbraten. Mit Puderzucker bestreuen und ein wenig karamellisieren lassen. Dann die gewürfelte Paprikaschote dazugeben. Mit dem Rotwein und der Rinderbrühe ablöschen. Bei kleiner Flamme köcheln lassen. Das Tomatenmark, das Chilipulver und den Balsamicoessig unterrühren. Einige Minuten einkochen lassen. Mit Pfeffer und Salz nachwürzen und die Fleischstücke dazugeben. Weitere 10 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen.

Weitere Empfehlungen:

Rindfleisch in Minz-Koriander-Soße

Trotz langer Kochzeit sehr knackig und frisch, da ein Teil der Paprika und Tomate erst zum Ende ...

Bandnudeln mit Sardellen und getrockneten Tomaten

Das perfekte Sommergericht. Ich habe es das erste Mal an einem der heißesten Tage des Jahres pr...

Zitronenspaghetti mit Steinpilzen und Mozzarella

Nudelgerichte stehen weltweit ganz vorn in der Beliebtheitskala. Vermutlich stammen sie aus Chi...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station