Weinspiegel
Weine • Partyservice • Events

Marktplatz 6, 76337 Waldbronn, Telefon: 07243/3430606, Mail: ralf@der-weinspiegel.de, Internet: www.der-weinspiegel.de,
Öffnungszeiten: Dienstag – Donnerstag 15:00 Uhr bis 19:00 Uhr,
Freitag 10:00 Uhr bis 12:30 Uhr und 15:00 Uhr bis 19:00 Uhr, Samstag 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Rezept des Monats - sugo di carne alla Toskana

Sanft geschwungene Hügelketten, dazwischen hoch gewachsene Zypressen, Mohnfelder und schnurgerade Weinstockreihen; wir sind in der Toskana, dem Land der Genießer. Hier ein klassisches Rezept für einen genussvollen Abend.

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g mageres Rindfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Stengel Staudensellerie
- 2 EL fein gehackter Salbei
- 2 EL fein gehackter Rosmarin
- 60 g Schinken oder Speck fein gehackt
- 8 EL Olivenöl
- 5 geschälte und entkernte Tomaten
- 30 g getrocknete Steinpilze
- 250 ml Fleischbrühe
- Salz und Pfeffer.

Zubereitung:
Zwiebel, Karotte und Sellerie, Schinken, Rosmarin und Salbei fein hacken und in Olivenöl anrösten bis es leicht gebräunt ist. Mit einem kräftigen Schuss Rotwein ablöschen und etwas einköcheln lassen. Die Pilze in etwas warmem Wasser ca. 15 Minuten einweichen, ausdrücken und fein hacken. Das Fleisch sehr klein schneiden (alternativ können Sie auch vorher angebratenes Hackfleisch nehmen) und gemeinsam mit den Pilzen, Tomaten und der Fleischbrühe in die Pfanne geben, alles salzen und pfeffern. Bei kleiner Hitze und offenem Deckel ca. 50 Minuten schmoren bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Dazu passen sehr gut kräftige Nudeln. Als Wein empfehle ich einen kräftigen Rotwein, z.B. einen Chianti Classico von der Tenuta Vignole. Von einer rubinroten Farbe präsentiert sich dieser Chianti im Glas. In der Nase attraktive Aromen von roten Beeren und Gewürzen. Am Gaumen sehr weich und dicht mit leichten Röstaromen.