



Tradition, die schmeckt: Stifado griechisch

"Στιφάδο"



100 Min



Einfach

Zutaten

» 1 kg	Rindfleisch zum Schmoren
» 4 EL	Taste of Koroni Olivenöl
» 25 g	Butter
» 15-20	kleine Schalotten
» 4 Blätter	Lorbeerblatt
» 100 ml	Balsamicoessig mit Honig
» 2 Dosen	Tomaten oder 8 frische Tomaten geschält u. gehackt
» 1/4 Bund	Blattpetersilie
» 1 Stange	Zimt
» 200 ml	Wasser
» 1 EL	Tomatenmark
» 150 ml	Rotwein
» 4 Stck.	Nelken
» 1/2 TL	Rosmarin
» n.B.	Pfeffer, Salz, Oregano

Uns so wirds gemacht:

1. Zuerst legt man alle benötigten Zutaten und Arbeitsmaterialien bereit. Das Fleisch in ca. 7 cm große Stücke schneiden. Die Tomaten häuten und in kleine Würfel schneiden, Schalotten ganz lassen und schälen.
2. Das Olivenöl in einem gusseisernen Topf erwärmen, die Butter hinzufügen und das Fleisch von allen Seiten braun anbraten. Mit Rotwein ablöschen, Tomaten, Tomatenmark, Zwiebeln dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Wasser in einem separaten Topf erwärmen und ebenfalls dazugeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 60 Minuten schmoren lassen. Eventuell etwas heißes Wasser nachfügen.
4. Lorbeerblatt, Rosmarin, Zimtstange und Nelken dazugeben und für weitere 20 Minuten schmoren lassen bis das Fleisch sehr weich ist. Das Fleisch muss mürbe sein und sich mit der Gabel zerdrücken lassen.
5. Währenddessen mit Balsamico Essig angießen und nochmals mit Salz / Pfeffer und wildem Oregano abschmecken. Zum Schluss mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Dazu passt frisches Weißbrot oder Reis.

Tipps & Tricks

Experimentieren Sie ruhig ein wenig mit den Gewürzmengen und Gewürzarten, ebenfalls eignet sich Kardamom. Kochen Sie nur mit hochwertigen Gewürzen – sie sind das A und O in einem guten Gericht! Ebenfalls eignen sich die Fleischsorten Hase, Kaninchen oder Lamm.

Weitere Rezepte unter www.taste-of-koroni.de



Rezept gefunden auf: <https://www.taste-of-koroni.de/stifado-rezept-griechisch.php>