



Rindsgeschnetzeltes mit Tomate und Peperoncino

Das Rosenstück liegt beim Rind am Übergang von der Huft zum Stotzen und es ist ein sehr feines Stück zum Schmoren, da es dabei weich wird, aber nicht austrocknet. Geschmort wird es mit Tomaten und nicht zuviel Peperoncino, damit das Geschnetzelte pikant, aber nicht scharf wird. Das passt gut zur italienischen und auch zur türkischen Küche. Zum Schluss wird dem geschmorten Fleisch etwas Sauerrahm eingerührt, das macht die Sauce wieder etwas milder und verleiht ihr eine leichte Sämigkeit. Die Verbindung von Tomate und Rahm ist durchaus reizvoll und prägt zum Beispiel auch ein klassisches italienisches Pastarezept: Die Spaghetti alle cinque Pi.

Als Beilage zu diesem leicht tomatigen Gericht sind mit Basilikum gewürzte Fettuccine schon fast zwingend. Ganz einfach: Die gekochten Tagliatelle werden kurz in zerlassener Butter und frischem Basilikum geschwenkt.

Zutaten (2 Portionen)

350g	Rindfleisch vom Rosenstück
1Tl	Mehl
3-4	Piccadilly-Tomaten
4-5cm	Peperoncino
1	Knoblauchzehe
1/2	Zwiebel (ca. 30g)
1/2Tl	Thymian getrocknet
1dl	Rotwein
1dl	Rindsbouillon
30g	Sauerrahm (1 1/2El)
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Rindfleisch zu kleinen, ca. 5-10mm dicken Scheiben schneiden. Leicht salzen, mit wenig Mehl bestäuben und vermischen. Zwiebel längs halbieren und quer zu Scheiben schneiden.

Tomaten inkl. Kerne klein würfeln. Knoblauch klein hacken. Peperoncino längs halbieren, die sehr scharfen Kerne entfernen und die Schote zu schmalen Streifen schneiden.

Rindfleisch zusammen mit Zwiebel portionenweise in Bratbutter anbraten. Der Pfannenboden sollte nur locker mit Fleisch bedeckt sein, sonst zieht das Fleisch Wasser. Kurz und heiss anbraten. Bei mehr als zwei Bratgängen, Pfanne dazwischen kurz reinigen und frische Bratbutter verwenden, damit keine verbrannten und bitteren Bratrückstände entstehen.

Beim letzten Bratgang Fleisch mit Rotwein ablöschen, den Rest des Fleisches zugeben und den Wein etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Bouillon dazugießen, Tomaten, Thymian und Knoblauch zugeben. Vermischen und zugedeckt ca. 1 Stunde köcheln lassen bis das Fleisch weich ist. Sauerrahm zugeben und offen ca. 10 Minuten köcheln lassen. Eventuell zum Schluss mit Pfeffer abschmecken.









Basilikumbutter für die Fettuccine