

Den Moselanern in den Kochtopf geschaut

** Ein typisches Moselgericht **

ZWIEBELWEINFLEISCH

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Rindfleisch ohne Knochen
- Butterschmalz zum Braten
- 1200 g Zwiebelringe
- 100 g durchwachsener Speck
- ¼ l Instantbrühe
- ½ l trockener oder halbtrockener Riesling
- 2 Ecken Schmelzkäse (Sahne)
- 3 – 4 El Crème fraiche
- Salz, Pfeffer, Paprika



Zubereitung:

Fleisch in Scheiben oder Würfel schneiden, in der Pfanne anbraten, herausnehmen und warm stellen.

In der Pfanne nun Speck und Zwiebeln anbraten, Fleisch dazugeben, mit Brühe und Wein auffüllen und ca. 35 – 40 Minuten schmoren lassen.

Käse und Crème fraiche zugeben, eventuell etwas eindicken und abschmecken.

Dazu passen Reis oder Kartoffeln und Salat.

Weinempfehlung: einen trockenen, ausdrucksvollen Moselriesling, z.B. eine Spätlese.

Guten Appetit !!