

Rezept

Rindfleisch mit Birnen und Kastanien

Ein Rezept von Rindfleisch mit Birnen und Kastanien, am 07.08.2024

Zutaten

3 reife Tomaten	800 g Rindergulasch
Salz	Pfeffer
1 EL Mehl	200 ml trockener Weißwein
4 reife Birnen	Saft von 1 Zitrone
1 EL Zucker	1 Zimtstange
1 kleine Dose Maronen (Esskastanien; 250 g Abtropfgewicht)	1 Knoblauchzehe
6 Mandeln	1 kleine Scheibe altbackenes Weißbrot (etwa 30 g)
	6 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten kreuzweise einritzen, überbrühen, häuten und entkernen. Das Fruchtfleisch klein würfeln, dabei die Stielansätze entfernen. Das Fleisch mit Küchenpapier trockentupfen und eventuell kleiner, in 1½ cm große Würfel schneiden. Salzen, pfeffern und mit dem Mehl bestäuben.
2. Für die picada die Knoblauchzehe schälen und das Brot entrinden. Das Öl in einer Schmorpfanne erhitzen. Knoblauch, Brot und Mandeln darin 2 Min. unter Wenden rösten. Herausfischen und in den Mörser geben.
3. Das Fleisch in die Pfanne geben und bei starker Hitze 5-6 Min. unter Rühren anbraten. Den Wein angießen, die Tomaten unterrühren. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 30 Min. schmoren, gelegentlich umrühren. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen.
4. Inzwischen die Birnen schälen, in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Den Zitronensaft, den Zucker, 1 Prise Salz und die Zimtstange dazugeben. Die Birnen bei schwacher Hitze in 8-10 Min. weich kochen. Im Sud lauwarm abkühlen lassen. Die Maronen in ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
5. Für die picada Knoblauch, Brot und Mandeln im Mörser fein zerstoßen und mit 3-4 EL Birnensud verrühren. In die Pfanne geben und unterrühren. Die Maronen hinzufügen und alles bei schwacher Hitze weitere 20 Min. schmoren.
6. Das Fleisch mit den Maronen zum Servieren in eine vorgewärmte Schüssel füllen. Die Birnen aus dem Sud heben, abtropfen lassen und dazuservieren.