

für Gäste: Rindsragout mit Aprikosen und Peperoni Ein Curry aus Südafrika!

Die Vorarbeit:

50 g getrocknete Aprikosen während zwei Stunden im warmen Wasser einweichen.

La Mise en Place:

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Stück Ingwer, 1 Peperoncino, 1 grüne oder rote Peperoni, 1 Aubergine, Olivenöl, 3 EL Curry, ½ Zimtstange, ½ TL Zimt, 4 Nelken, 2 Lorbeerblätter, Olivenöl, 300 g Rindsragout zum Schmoren, 1 mittlere Dose Pelati, 1 Schuss Rotwein, 1 dl Bouillon, 3 EL Aprikosenkonfi, 1 Joghurt, Pfeffermühle, scharfe Chilisosse

Die Vorbereitung:

Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Peperoncino fein hacken. Die Peperoni in Würfelchen, Aprikosen in Streifen und Aubergine in Würfel schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Im Bräter Olivenöl erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Peperoncino und Ingwer unter Rühren dünsten. Curry, Zimtstange, Zimt, Nelken und Lorbeerblätter zugeben und mitrösten, bis es umwerfend duftet. Alles herausnehmen. Allenfalls noch einmal Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin rundum schön anbraten. Die Zwiebel-Gewürzmischung, Peperoni, Aprikosen, Aubergine, Pelati, Rotwein und Bouillon zugeben und zugedeckt während mindestens 90 Minuten schmoren.

Die Vollendung:

Vor dem Servieren Aprikosenkonfi und Joghurt unterrühren und mit Pfeffer bestreuen. Mit scharfer Chilisosse aromatisieren.

Das passt dazu:

Reisnudeln, Reis oder Kartoffelstock

