



Rindfleisch aus Rheinland-Pfalz.



Arbeitsgemeinschaft der Land-Frauenverbände

Mein liebstes Rindfleischgericht

Rindfleisch-Curry (4 Personen)

150 g getrocknete Aprikosen
1 Gemüsezwiebel
600 g Rindergulasch
2 EL Öl

Salz
Cayennepfeffer
1 EL Curry
1 EL gem. Koriander
700 ml Brühe

1 EL Speisestärke

150 g Magermilchjoghurt

vierteln,
abziehen, in dünne Spalten schneiden.
waschen und trocken tupfen. Fleisch in
kräftig anbraten. Zwiebspalten dazu
geben. Fleisch mit

würzen. Aprikosen dazu geben und mit
ablöschen. Das Ganze bei geringer Hitze
zugedeckt 1 $\frac{1}{2}$ Std. schmoren lassen.

mit etwas kaltem Wasser glatt rühren.
Das Rindfleisch-Curry damit binden. Das
Gericht vor dem Servieren nochmals ab-
schmecken.

getrennt zum Curryfleisch reichen.

bitte wenden



Mit Vertrauen genießen.

Beilagen:

Dazu serviert man duftenden Kräuterreis.

Weinempfehlung:

Bei der Harmonie zwischen Speise und Wein sind es manchmal Gegensätze, die einen geschmacklichen Gleichklang schaffen. Bei diesem Gericht empfehlen wir einen solchen Gegensatz der Geschmäcker. Zu dem kräftigen und würzigen Rindfleisch-Curry schafft ein leichter, restsüßer Wein ein harmonisches Geschmackserlebnis. Im Gleichklang mit der Aprikosenfrucht des Gerichtes, empfiehlt sich ein Riesling-Classic mit dezenter Süße oder sogar eine liebliche Riesling Spätlese. Es muss nicht immer ein trockener Wein zum Essen sein. Probieren Sie es aus, Sie werden überrascht sein.

Rezeptkarte 31

Noch Fragen zu Rindfleisch?

Landwirtschaftskammer
Rheinland-Pfalz
- Referat 25 -
Burgenlandstraße 7
55543 Bad Kreuznach
Tel.:(0671) 793 - 153