

Manzo al Vetluna

Von Martin Zoworka für den Slow Food Online-Küchentalk mit Bremerwein am 15.06.2021

Zutaten für vier Personen

300g Rinderhackfleisch
75 g Pancetta (ital. Bauchspeck)
2 mittelgroße Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
200 g braune Champignons
3 EL Tomatenmark
1 EL Mehl
3 EL frische Kräuter (Rosmarin, Thymian, Oregano)
1 Zweig glatte Petersilie
150 ml Rotwein **Vetluna „Campo Etrusco“** *
150 ml Wasser
Olivenöl
Pfeffer
Salz
Zucker
75g **Kirschtomaten halbdgetrocknet, Villa Reale** *



Zubereitung

Zuerst alle Zutaten vorbereiten: Den Speck in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebeln pellen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Die Champignons putzen und vierteln. Die Kräuter fein hacken und die Kirschtomaten in Streifen schneiden.

In einer beschichteten Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und darin den Speck knusprig auslassen. Jetzt das Hackfleisch in münzgroßen Stückchen in die Pfanne zupfen, vorsichtig wenden und gleichmäßig anbraten (das Hackfleisch nicht verrühren!). Dann Zwiebeln und Knoblauch zum Fleisch geben und glasig werden lassen. Zuletzt die Champignonstücke dazugeben und alles einige Minuten trocken braten.

1 EL Mehl gleichmäßig auf den Pfanneninhalt geben und gut verrühren. Mit Wasser und Rotwein ablöschen, Tomatenmark unterrühren und alles 5 Minuten köcheln lassen. Dann mit den gehackten Kräutern, Salz, Pfeffer und ggf. etwas Zucker abschmecken und noch einmal einige Minuten köcheln lassen.

Die getrockneten Kirschtomatenstücke über das Gericht geben und servieren.

Dazu passt gebratene Polenta und Gemüse oder einfach nur knuspriges Weißbrot und natürlich ein Glas Vetluna „Campo Etrusco“.

* *Erhältlich unter www.bremerwein.de*