



TASTE THE F



GESCHMORTES ROTWEINGEMÜSE

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

10 Schalotten
3 Zehen Knoblauch (frisch)
400g Möhren
300g Petersilienwurzeln
300g Sellerieknolle
2 Stangen Lauch
3 Paprikaschoten (rot)
6EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
2EL Tomatenmark
200ml Rotwein
500ml Gemüsebrühe
2 Lorbeerblätter
3 Pimentkörner
1TL Thymian (getrocknet)
1Bund Petersilie (glatt)
3EL Aceto balsamico (dunkel)
2Baguettes



ZUBEREITUNG

1. Schalotten vierteln, Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Möhren, Petersilienwurzeln und Sellerie schälen. Möhren und Petersilienwurzeln schräg in 1 cm breite Stücke schneiden. Sellerie in 2 cm große Stücke schneiden. Lauch putzen, längs halbieren, waschen und schräg in 1 cm breite Stücke schneiden. Paprika vierteln, entkernen und in grobe Stücke schneiden.
2. Öl in einem großen Bräter erhitzen. Schalotten darin bei mittlerer bis starker Hitze 5 Min. braten. Knoblauch, Möhren, Petersilienwurzeln, Sellerie und Lauch zugeben und 5 Min. mitbraten. Paprika zugeben und 2 Min. braten. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Tomatenmark zugeben und unter Rühren 1 Min. mitbraten. Rotwein zugießen und auf die Hälfte einkochen. Gemüsebrühe zugießen. Lorbeer, Piment und Thymian zugeben. Alles aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Min. kochen.
4. Petersilienblätter abzupfen und hacken. Rotweingemüse mit Chiliflocken, Balsamico und Salz abschmecken. Mit Petersilie bestreuen und mit Baguette servieren.

MEINE WEINEMPFEHLUNG:

2019 BEE RED Rotwein Cuvée trocken