



Stifado

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das tolle griechische Wintergericht, zünftig, einfach, unaufwendig, schmort fast von alleine

Zutaten

- 800 g Rindsragout
- 500 g gleichmäßig kleine Schalotten, geschält
- 250 ml trockener Rotwein
- 400 g Tomaten in eigenem Fond (Dose)
- 2 El Olivenöl
- Abrieb 1/2 Orange
- Salz, Pfeffer, schwarz, aus der Mühle,
- 1 Lorbeerblatt, 1 Zimtstange, 4 Nelkenköpfe, etwas Kreuzkümmel und Oregano, in einem Laschen Teebeutel

Zubereitungsart

Schritt1

Das Rindsragout in 2-3 Durchgängen in Olivenöl scharf anbraten, salzen und pfeffern, zunächst heraus nehmen.

Schritt2

Danach das gesamte angebratene Fleisch mit dem Rotwein und etwas Wasser aufgießen, bedecken.

Schritt3

3-4 min. aufkochen, reduzieren lassen, das Gewürzbeutelchen dazu geben, die Schalotten obenauf legen.

Schritt4

Auf kleiner Flamme weich schmoren, das kann über 2 Stunden dauern, bis es schön mürbe geschmort ist.

Schritt5

Dazu schmeckt Kartoffelstampf oder schlicht nur knuspriges Brot.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** Hauptgericht, schmorgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/stifado/>