

Griechisches Stifado (Schmortopf)



Zutaten:

5kg kleine rote Schalotten oder Zwiebel
1,5kg Rinderbraten etwas durchwachsen
Salz, Pfeffer und Muskat
10 Lorbeerblätter
5 Zimtstangen
5 EL Essig
5 EL Olivenöl
1/2 l trockener guter Rotwein
1 Dose geschälte Tomaten
ca. 500g Kritharaki - Nudeln

Zubereitung:

*Fleisch in kleine Stücke oder Scheiben schneiden.
Zwiebel schälen und ganz lassen. Je kleiner die Zwiebel,
desto besser. Alle Zutaten kräftig mischen und würzen.
Fleisch und Zwiebel in die Pfanne schichten und mit allen
noch erforderlichen Zutaten abdecken. Das Ganze sollte vollständig
bedeckt sein, sonst mit Rotwein oder Wasser auffüllen.
Deckel auf die Pfanne und bei 200 Grad ca. 1,5 Stunden schmoren.
Deckel abnehmen und noch eine Stunde weiter schmoren.
Immer gut aufpassen und eventuell nachwürzen. Durch die Zimtstangen
und den Essig bekommt das Gericht einen leichten
Pfefferkuchengeschmack.*

*Die Griechischen "Kritharaki-Nudeln" in heißem Salzwasser kochen.
Die Nudeln bekommt man in jedem etwas größeren Supermarkt.
(z.B. Kaufland)*

Guten Appetit!