

Schmortopf “Mont Ventoux”

- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der rustikale, französische “Dauerbrenner”, gut im Römertopf herzustellen.

Zutaten

- 250 g mageres Rindergoulasch
- 250 g Lamm oder Hammefleisch
- (Aus Schulter oder Keule Goulasch geschnitten)
- 250 g Schweinegoulasch
- 150 g durchwachsener Speck in Würfeln
- 2 - 3 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 2 Knoblauchzehen in feine Würfel
- 30 g schwarze, kernlose Oliven
- 30 g grüne kernlose Oliven
- 1Tl grüner Pfeffer
- Etwas frischen Rosmarin und Thymian
- 1/2 l Cote de Vetoux oder Cote du Rhone
- 1/4 l Sahne
- 40 g ungeschwefelte Korinthen
- 3 El Öl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Das Fleisch lege ich gerne am Vortag in Rotwein mit Knoblauch, Zwiebeln, Thymian, Majoran und einer Zitronenschale sowie etwas Zimt ein. Den Speck in Streifen oder Würfel schneiden.

Schritt3

und in einem Bratentopf anschwitzen. Die grob geschnittenen Zwiebeln dazu geben, kurz zusammen angehen lassen.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in Pflanzenöl anbraten. Den Speck und die Zwiebeln dazu geben und mit dem Einlege - Rotwein, Rosmarin und Thymian, sowie etwas Wasser knapp bedecken.

Schritt6

Ca.45 - 60 min. schmoren lassen, prüfen, ev. das Fleisch einzeln ausstechen, warm halten.

Schritt7

Zum Schmorfond die Sahne, die Olivenscheiben, grünen Pfeffer und die eingeweichten Korinthen geben.

Schritt8

Verkochen, etwas reduzieren lassen, nachschmecken, das Fleisch wieder dazu geben.

Schritt9

Gern kröne ich meinen Schmortopf geschmacklich noch mit einem Gläschen französischem Cognak.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Dazu passen:

Schritt12

Duftreis, Gnocci`s, Ofenkartoffeln, Teigwaren oder nur krosses Baguette etc. und selbst verständlich ein kühles Glas Cote de Vetoux oder Cote du Rhone.

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** einfach, regional, römertopf, schmorgerichte, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schmortopf-mont-ventoux/>