

# Rinderhack in Rotwein mit Tomaten, Mango und Bananen

**Für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

150 g Rinderhack

2 Schalotten

300 ml Gemüsefond

getrock. Thymian

Olivenöl

50 g frische Mango

1 rote Paprika

250 ml Rotwein, Merlot

getrock. Rosmarin

Salz

50 g getrocknete Mango

4 Dattel-Cherrytomaten

getrock. Petersilie

Öl

Pfeffer

**Für die Süßkartoffel und Banane:**

1 kleine Süßkartoffel

1 kleine mittelreife Banane

**Für die Garnitur:**

1 Zweig Koriander

**Für das Fleisch:**

Die frische Mango schälen und kleinschneiden. Getrocknete Mango ebenfalls kleinschneiden. Schalotten abziehen und feinhacken. Paprika und Tomaten waschen und kleinschneiden. 3/4 Rapsöl und 1/4 Olivenöl in einen Topf geben und Schalotte darin anbraten. Hackfleisch dazugeben und verrühren. Mit Gemüsefond ablöschen. Mango, Paprika und Tomaten dazugeben und mit Rotwein auffüllen. Getrocknete Kräuter dazugeben und auf mittlerer Stufe ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Süßkartoffel und Banane:**

Banane schälen und in Stücke schneiden. Süßkartoffel und Banane in Wasser in einem Topf garen. Anschließend Süßkartoffel von der Haut befreien und kleinschneiden.

**Für die Garnitur:**

Korianderblätter als Garnitur verwenden.

Die Hackmasse auf Tellern anrichten, Bananenstücke und Süßkartoffel daneben anrichten, mit Koriander bestreuen und servieren.

Ada Roy am 09. Mai 2022