

# Scharfer Rindfleisch-Topf

## Für 4 Personen

1 kg Rindfleisch (Schulter)	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
1/4 Chilischote	3 EL Olivenöl	250 ml Rotwein
250 g Pelati-Tomaten	350 ml Tomatensaft	1 TL Baharat
1/2 TL gemahl. Kreuzkümmel	Salz	Pfeffer
300 g Kidneybohnen	1 Zweig Rosmarin	
<b>zusätzlich:</b>		
1 Baguette	3 EL Olivenöl	

Das Rindfleisch parieren und in etwa 2 cm große Würfel schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Chili abwaschen, das Kerngehäuse entfernen und Chili fein schneiden.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin portionsweise bei starker Hitze von allen Seiten anbraten.

Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und bei mittlerer Hitze andünsten.

Mit Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit verkochen lassen.

Pelati-Tomaten grob schneiden und mit dem Tomatensaft zum Fleisch geben. Baharat, Kreuzkümmel und gehackte Chili untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles ca. 45 Minuten leicht köcheln lassen, bis das Fleisch schön weich ist und fast zerfällt.

Die Bohnen aus der Dose in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein schneiden.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Rosmarin und Bohnen zum Rindfleischtopf dazugeben und erhitzen.

Das Baguette in Scheiben schneiden.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Brotscheiben darin knusprig rösten.

Den scharfen Rindfleischtopf abschmecken, in tiefe Teller verteilen und das Röstbrot dazu reichen.

Tarik Rose am 14. Januar 2022