



Rindshackfleisch an säuerlicher Marsala-Rahmsauce

Der Likörwein aus der gleichnamigen Stadt ganz im Westen Siziliens wird oft zu Süßspeisen getrunken oder wird bei deren Zubereitung verwendet. Mit seinen komplexen Aromen, mit fruchtigen bis herben und holzigen Noten kann er, ähnlich wie Portwein oder Sherry, auch in der Saucenküche für Raffinesse sorgen. Ergänzt wird er mit Essiggurke, die dem Hackfleisch eine feine, säuerliche Note verleihen. Gut geschmort und mit Rahm verfeinert wird es schön weich und geschmeidig.

Zutaten (2 Portionen)

150g	Rindshackfleisch
50g	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2Tl	milder Senf
1	Essiggurke ca. 40g
1Tl	Pul biber oder süßes Paprika
1,5dl	Rindsbouillon
1dl	Vollrahm
6cl	Marsala
	Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch hacken. Essiggurke zu kleinen Würfelchen schneiden.

Bratbutter mässig erhitzen, Zwiebel und Knoblauch kurz andünsten und an den Pfannenrand schieben. Hackfleisch zerkrümmeln und zugeben und 3 Minuten braten lassen, erst danach wenden und weitere 2-3 Minuten braten lassen. Es sollte nur leichte Bratspuren zeigen. Hackfleisch und Zwiebel vermischen, Senf zugeben und verrühren.

Bouillon zugiessen, Gurkenwürfel und Pul biber zugeben, vermischen und 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Deckel abnehmen und die Flüssigkeit fast ganz einkochen lassen (ca. 20 Minuten).

Rahm und Marsala zugiessen und nochmals 20 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Pfeffer und einem kleinen Schuss Marsala abschmecken.





