Thomas Kurz
Ihr Metzger mit Ideen

Rezepte vom Rind & Kalb

Fettine al Limone (Rindfleisch in Zitronensauce)

Für 4 Personen

Zutaten:

- 1kg Rindfleisch am Stück (z.B. Hohe Rippe)
- 4 Knoblauchzehen
- 3/4l Weißwein
- 2 Zitronen
- Salz, Pfeffer, Basilikum

Tipp:
Zu einem guten italienischen Essen gehört auch ein guter Rotwein. Für die, die es mögen ein gut gekühlter Lambrusco.

Zubereitung:

Das Rindfleisch am besten zuvor etwas anfrieren, damit es sich besser schneiden lässt. Das halbgefrorene Rindfleisch in dünne Scheiben schneiden. Man kann es auch schon vom Metzger in dünne Scheiben schneiden lassen.

Nun Knoblauch in Scheiben schneiden. Anschließend das Fleisch mit den Knoblauchscheiben, dem Weißwein und den Gewürzen in eine Pfanne geben und ca. 1h auf niedriger Stufe köcheln lassen. Falls nötig immer wieder Wasser oder Weißwein zugeben, da die Soße mit der Zeit verkocht.

Das Fleisch ist fertig, wenn es schön zart ist. Vor dem servieren mit Zitronensaft beträufeln.

Mögliche Beilagen:
Salat, Ciabatta Brot

KURZ & GUT

Thomas Kurz e.K
Schlachhausstr. 7
73614 Schorndorf
07181/ 977750