



# Rindfleisch aus Rheinland-Pfalz.



Arbeitsgemeinschaft der Land-Frauenverbände

## Mein liebstes Rindfleischgericht

### Rindfleisch-Curry (4 Personen)

150 g getrocknete Aprikosen  
1 Gemüsezwiebel  
600 g Rindergulasch  
2 EL Öl

Salz  
Cayennepfeffer  
1 EL Curry  
1 EL gem. Koriander  
700 ml Brühe

1 EL Speisestärke

150 g Magermilchjoghurt

vierteln,  
abziehen, in dünne Spalten schneiden.  
waschen und trocken tupfen. Fleisch in  
kräftig anbraten. Zwiebspalten dazu  
geben. Fleisch mit

würzen. Aprikosen dazu geben und mit  
ablöschen. Das Ganze bei geringer Hitze  
zugedeckt 1  $\frac{1}{2}$  Std. schmoren lassen.

mit etwas kaltem Wasser glatt rühren.  
Das Rindfleisch-Curry damit binden. Das  
Gericht vor dem Servieren nochmals ab-  
schmecken.

getrennt zum Curryfleisch reichen.

bitte wenden



Mit Vertrauen genießen.

### **Beilagen:**

Dazu serviert man duftenden Kräuterreis.

### **Weinempfehlung:**

Bei der Harmonie zwischen Speise und Wein sind es manchmal Gegensätze, die einen geschmacklichen Gleichklang schaffen. Bei diesem Gericht empfehlen wir einen solchen Gegensatz der Geschmäcker. Zu dem kräftigen und würzigen Rindfleisch-Curry schafft ein leichter, restsüßer Wein ein harmonisches Geschmackserlebnis. Im Gleichklang mit der Aprikosenfrucht des Gerichtes, empfiehlt sich ein Riesling-Classic mit dezenter Süße oder sogar eine liebliche Riesling Spätlese. Es muss nicht immer ein trockener Wein zum Essen sein. Probieren Sie es aus, Sie werden überrascht sein.

Rezeptkarte 31

### **Noch Fragen zu Rindfleisch?**

Landwirtschaftskammer  
Rheinland-Pfalz  
- Referat 25 -  
Burgenlandstraße 7  
55543 Bad Kreuznach  
Tel.:(0671) 793 - 153