



Keller's Rezeptdienst

Nr. 31	Juli	2005
Rindshuftpaillard mit Ratatouille		

ZUTATEN: für 4 Personen

700 g Rindshuft
1/2 TL Salz, schwarzer Pfeffer
Kräuter zum Garnieren, z.B. Rosmarin, Salbei, Thymian

Marinade:

4 EL Rotwein
4 EL Olivenöl
1 TL Kräutermischung provençale
1 EL Tomatenpüree
2 Knoblauchzehen, gepresst

Ratatouille:

2 Auberginen
2 Zucchini
2 gelbe Peperoni, entkernt
2 Zwiebeln, grob gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
2 EL Öl
1 Dose gehackte Tomaten
1 EL Kräutermischung provençale
Salz, schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Dünne Rindshuftplätzli schneiden. Alle Zutaten der Marinade mischen und das Fleisch damit bepinseln. Zudecken und mindestens 1 Std. - besser über Nacht - kalt stellen.
2. Auberginen, Zucchini und Peperoni in 1 cm kleine Würfel schneiden. Zusammen mit Zwiebel und Knoblauch in Öl 5 Minuten braten. Gehackte Tomaten sowie Kräuter zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Plätzli ca. 30 Min. vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen. Die Marinade auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Fleisch auf jeder Seite 1– 2 Min. über starker Glut grillieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Ratatouille servieren. Nach Belieben mit Kräutern garnieren.

Dazu:

Frisches Brot, kleine grillierte Kartoffeln; Folienkartoffeln

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759

Tel 01 462 00 90 • Fax 01 462 00 49

E-Mail: info@metzgerei-keller.ch • Internet: www.metzgerei-keller.ch