

# Giouvetsi

Mit dem Giouvetsi bringst du ein Stück Griechenland auf den Teller. Der Rindfleisch-Schmortopf ist besonders aromatisch und herrlich schmackhaft.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 2,3 h

**Gesamtzeit:** 2,6 h



## Zutaten

1 kg	<a href="#">Rindfleisch</a> (von der Schulter)
5 Stk.	<a href="#">Tomaten</a> (große)
1 EL	Butterschmalz
2 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (mittelgroße)
4 Stk.	<a href="#">Knoblauch</a>
1 Stange	Lauch
2 Stk.	<a href="#">Karotten</a>
1 EL	Butterschmalz (oder Olivenöl)
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
1 EL	Tomatenmark
250 ml	Rotwein
0.5 TL	<a href="#">Zucker</a>
1 TL	Oregano getrocknet
2 Stk.	Lorbeerblätter
1 TL	Kreuzkümmel gemahlen
0.5 TL	Zimt (gemahlen)
500 g	Kriitharaki Nudeln
1 l	Rinderbrühe (oder Wasser)

## Zubereitung

1. Für das griechische Giouvetsi das Rindfleisch mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. In einem großen, ofenfesten Schmortopf das Butterschmalz erhitzen und das Fleisch rundum zirka 5 Minuten scharf anbraten. Anschließend herausnehmen und beiseitestellen.
2. Die Zwiebeln, Karotten und Lauch grob würfeln. Im gleichen Topf weiteres Butterschmalz oder Olivenöl erhitzen. Das Gemüse darin anrösten, dann bei schwacher Hitze 10 Minuten zugedeckt dünsten. Das Tomatenmark unterrühren, kurz mitrösten. Gepressten Knoblauch zugeben und ganz kurz anbraten. Das Rindfleisch zurück in den Topf geben, alles gut vermengen. Mit Rotwein ablöschen und einmal aufkochen lassen.
3. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tomatenstücke, Zucker, Salz, Pfeffer, Zimt, Lorbeerblätter, Kreuzkümmel, Oregano und 400 ml der Brühe hinzufügen. Gut umrühren, Deckel auflegen und den Schmortopf im unteren Drittel des Ofens 90 Minuten garen. Die Kritharaki-Nudeln unterrühren, restliche Rinderbrühe angießen und weitere 30 Minuten schmoren bis das Fleisch weich und die Nudeln gegart sind. Eventuell noch etwas Wasser angießen.

## Tipp

Giouvetsi mit frisch gehackter Petersilie anrichten und als Beilage, Salate, Pita oder Knoblauchbrot reichen. Dazu ein Glas griechischen Rotwein servieren.