

# Griechischer Rindertopf Stifado Style

## Für zwei Personen

### Für den Rindertopf:

200 g Rindfleisch (Keule)	150 g Kritharaki	2 rote Spitzpaprika
2 gelbe Spitzpaprika	1 reife Tomate	1 rote Zwiebel
4 Knoblauchzehen	1 Zitrone (Abrieb)	20 g Kalamata-Oliven
100 g Fetakäse	4 EL Ajvar	2 EL Tomatenmark
200 ml Rinderfond	2 EL Ouzo	6 EL Olivenöl
1 TL Fenchelsamen	1 TL Kümmel	1 Msp. Oregano
20 g Butterschmalz	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 Frühlingslauch	2 Zweige frischer Oregano
------------------	---------------------------

Den Ofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen.

Rindfleisch waschen, trockentupfen, in dicke Streifen schneiden und von allen Seiten in Butterschmalz scharf anbraten. In einen Schnellkochtopf geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Fond ablöschen. Rote und gelbe Spitzpaprikaschoten waschen, trockentupfen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und grob schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen. Zitrone waschen, trockentupfen und etwas Schale abreiben. Spitzpaprika, Zwiebel und Knoblauch zum Rindfleisch in den Schnellkochtopf geben. Mit Ajvar, Ouzo und Tomatenmark auffüllen und mit Fenchelsamen, Zitronenabrieb und Kümmel versehen unter Druck auf Stufe II ca. 10 Minuten kochen.

Anschließend abdampfen, die Kritharaki hinzugeben und erneut unter Druck setzen. Für 5 weitere Minuten auf Stufe II kochen.

In der Zwischenzeit Tomate waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Fetakäse halbieren und mit Tomatenscheiben belegen. Mit Olivenöl beträufeln und in einer ofenfesten Form im Ofen goldgelb überbacken. Vor dem Servieren mit getrocknetem Oregano würzen.

Nach dem Abdampfen Oliven hinzugeben und nicht mehr köcheln.

Fetakäse mittig anrichten und mit dem Stifado-Eintopf umgießen.

### Für die Garnitur:

Frühlingslauch putzen, vom Strunk befreien und fein schneiden. Frischen Oregano abbrausen und trockenwedeln. Eintopf mit Frühlingslauch und Oregano-Blättchen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 14. Mai 2020