

# Rinderhüftgeschnetzeltes mit Apfel-Calvados-Rahm an Tagliatelle mit Peperoni und Kräutern

- 0,5 kg gut abgehangene Hüfte,
- 2 große säuerliche Äpfel
- 175 ml Rotwein, z.B. Dornfelder 2005 von **Siegrist**
- 4 Bananen Zwiebeln in feinen Streifen
- 50 ml Calvados
- 1 Knoblauchzehe
- 500 g. **De Cecco Tagliatelle**
- 1 Esslöffel Öl **Sasso Bio OLivenöl**
- 3 Esslöffel Butter **200 ml süßer Rahm Bio**
- 1 Peperoni in feinen Würfelchen 1 Bd. Schnittlauch in f. Röllchen
- Fleur de Sel**, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Esslöffel Mehl 1 Esslöffel weiche Butter

Das Fleisch in feine Streifen schnetzeln.

In dem Rotwein etwa 30 Minuten marinieren.

Das Fleisch auf ein Sieb schütten (Marinade auffangen) und trocken tupfen. In dem heißen Fett ganz kurz anbraten aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Die fein in Streifen geschnittenen Bananenzwiebeln in die Pfanne geben und anschwitzen. die blättrig geschnittenen Äpfel hinzu geben.

Die Äpfel ebenfalls etwas Farbe nehmen lassen und mit dem Rotwein und der Sahne einköcheln lassen.

Abschmecken mit Calvados , **Fleur de Sel und** Pfeffer aus der Mühle

Gegebenenfalls mit etwas Mehlbutter (1 Teil Mehl 1 Teil weiche Butter sanft verknetet) anbinden.

Die Tagliatelle nach Vorschrift zubereiten abschütten und kurz in einer Pfanne in Butter schwenken.

Die fein geschnittenen Peperoni Würfelchen und die Schnittlauch Röllchen dazu geben.

Ausgarnieren mit einer Mischung aus gehackten Geschmacksrosen, fein gewiegter Minze, Porreesprossen und Knoblauchsprossen.

Dazu empfehlen wir:

2005 Dornfelder  
**Siegrist**  
Pfalz