



Stifado

Zutaten (6 Personen)

1,5 kg Kalbfleisch
1,5 kg kleine Zwiebeln
1 Knoblauchknolle (fein geschnitten)
180 gr Olivenöl
2 EL Essig
1 EL Tomatenmark
Zimt, Nelken, Oregano
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Das Fleisch in Portionen schneiden und in siedendem Öl von allen Seiten anbraten. Die Zwiebeln unter lauwarmem Wasser schälen, zusammen mit dem Knoblauch, dem Essig, dem in ½ Glas Wasser aufgelösten Tomatenmark und allen Gewürzen zum Fleisch geben. Ungefähr 2 Std. bei mittlerer Hitze kochen und Wasser dazu geben, falls erforderlich.

Bei [Greek Food](#) erhältlich:

- Olivenöl [Epilekto](#)
- Gewürze [Origano](#)

En Guete – Kali orexi!