



## Sommerliches Rindsragout mit Gemüse

Ein leichtes Rindsragout, ohne Mehl, ohne Rahm, nur in Bouillon mit Zwiebel und reichlich Gemüse geschmort. Die Gemüse, ich habe Rüebli und Zucchini verwendet, sollten nur solange mitgekocht werden, damit sie noch leicht knackig bleiben. Die Rüebli kochten 1 Stunde mit, die Zucchini nur während den letzten 15 Minuten.

Zusammen mit Bratkartoffeln schmeckt das feine Rindsragout auch an warmen Sommertagen ausgezeichnet.

### Zutaten (2-3 Portionen)

|      |                                  |
|------|----------------------------------|
| 450g | Rindvoessen von der Schulter     |
| 1dl  | leichter Rotwein (Blauburgunder) |
| 5dl  | Rindsbouillon                    |
| 2    | Lorbeerblätter                   |
| 1-2  | Zweige frischer Rosmarin         |
| 4    | kleine Zwiebeln à ca. 20g        |
| 150g | Rüebli                           |
| 200g | Zucchini                         |
|      | Salz und Pfeffer                 |
|      | Bratbutter                       |

### Zubereitung

Voessen mit Haushaltspapier trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rüebli und Zucchini zu groben Stücken (ca. 2cm) schneiden. Zwiebeln schälen.

Voessen in Bratbutter etappenweise kurz und heiss anbraten, das Fleisch sollte locker in der Pfanne liegen damit es keinen Saft zieht.

Fleisch in einen Schmortopf geben. Bratensatz mit Rotwein auflösen, kurz und kräftig

aufkochen und durch ein Sieb zum Fleisch giessen. Bouillon zugiessen, Zwiebeln, Rosmarinzweige und Lorbeerblätter zugeben. Voessen zugedeckt 2 Stunden leicht köcheln lassen. Rüebli zugeben und weitere 45 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Zucchini zugeben und nochmals 20 Minuten ohne Deckel köcheln lassen, damit der Saft etwas einkocht.







