



## Rindsragout mit Speck und Zwiebeln

Das rustikale Rindsragout wird mit reichlich Zwiebel, Tomatenmark, Speck und etwas Rotwein zusammen mit Markbeinen geschmort und ähnelt ein wenig dem klassischen Boeuf Bourguignon. Das Ragout wird ohne Gemüse geschmort, dieses wird klein gewürfelt, separat angeröstet und erst beim Anrichten auf das Ragout gegeben. Rüebli und Peterliwurz mit seinem kräftigen krautigen Geschmack kommen so besser zur Geltung.

Salzkartoffeln passen sehr gut zu diesem kräftigen Ragout.

### Zutaten (2 Portionen)

280g	Rindsschulter
100g	Kochspeck
2	Markbeine
70g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2Tl	Tomatenpüree
5cl	kräftiger Rotwein
2dl	Rindsbouillon
2	Lorbeerblätter
80g	Rüebli
60g	Peterliwurz
	Bratbutter

### Zubereitung

Fleisch zu 2-3cm grossen Würfeln schneiden. Speck zu 1cm dicken Streifen schneiden. Zwiebel längs zur Schale halbieren und ebenfalls längs zu Scheiben schneiden. Knoblauch grob hacken.

Zwiebel, Speck und Knoblauch mit wenig Bratbutter andünsten, Tomatenpüree zugeben und unter stetigem Rühren ca. 2 Minuten mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen.

Fleisch zusammen mit den Markbeinen anbraten und in den den Schmortopf geben. Bouillon zugießen bis das Fleisch knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Lorbeerblätter zugeben. Aufkochen und zugedeckt eine Stunde leicht köcheln lassen. Deckel abnehmen und weiter köcheln lassen bis das Fleisch weich ist und die Sauce etwas einreduziert (ca. 1/2 bis 3/4 Stunden). Ragout mit Pfeffer und eventuell Salz abschmecken.

Rüebli und Peterliwurz zu kleinen Würfelchen schneiden (Brunoise), in Bratbutter dünsten und leicht salzen. Zum Schluss etwas Wasser zugießen und einkochen lassen.

Rindsragout anrichten mit dem Gemüse bestreuen.







