



Rindsragoût im Amarone geschmort

Bei manchen Schmorgerichten ist die Zutatenliste schier unendlich lang: 3 bis vier Sorten Wurzelgemüse, dazu Zwiebel, Knoblauch und Tomate, und viele Gewürze wie Nelken, Wacholder, Lorbeer, Rosmarin usw. Dazu noch Wein und Bouillon. Sind alle Zutaten gut dosiert, so schmecken diese Gerichte bestimmt gut. Bei diesem Ragoût habe ich jedoch das Konträre versucht: Möglichst wenig Zutaten, ganz im Sinne des Saftplätzli-Rezeptes nach Marianne Fülcher.

Die Rindfleischwürfel habe ich für 24 Stunden nur in Amarone eingelegt, ohne weitere Gewürze. Vor dem Anbraten habe ich das Fleisch nur mit Salz und Pfeffer gewürzt und etwas bemehlt. Eine grob geschnittene Zwiebel, etwas Knoblauch und 4 Lorbeerblätter kamen in den Amarone-Sud. Das schmeckte, und wie! Dazu Paprikaspätzli, die machten den Genuss perfekt.

Zutaten (2-3 Portionen)

500g	Rindsvoressen (z.B. von der Schulter)
5dl	Amarone
1	Zwiebel
3	Knoblauchzehen
4	Lorbeerblätter
	Salz und Pfeffer
	Mehl
	Bratbutter

Zubereitung

Voressen für 24-48 Stunden im Amarone (ca. 2dl) einlegen.

Wein abgessen und auffangen. Fleischwürfel mit Haushaltspapier trocknen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben.

Wein vom Einlegen mit 3 dl frischem Wein ergänzen und auf etwa die Hälfte einkochen. Das dabei aufschäumende Eiweiss absieben. Lorbeerblätter zugeben.

Fleisch portionenweise nicht zu scharf anbraten und in den eingekochten Rotwein geben.

Zwiebel in grobe Spalten schneiden, Knoblauch scheibeln, beides zusammen in der gleichen Pfanne wie das Fleisch anrösten. Bratensatz mit einem Schuss Amarone auflösen und alles zum Fleisch geben. Zugedeckt ca. 1 1/2 Stunden leicht köcheln lassen.





Amarone einreduzieren

