



Rindsragoût, klassisch mit Gemüse und Weisswein geschmort

Ein Rindsvoressen nach althergebrachter Manier, einfach mit Röstgemüse, Zwiebel, wenig Gewürzen und etwas Wein geschmort. Keine ausgeklügelte Rezeptur und schon gar keine exotischen Zutaten. Aber der Duft der sich während dem Schmoren in der Küche ausbreitet ist irgendwie vertraut und reizt die Geschmacksnerven auf wohlige Art und entlockt dem Magen ein erwartungsfrohes Knurren. Die klassische Beilage dazu wär natürlich ein Kartoffelstock, doch auch Teigwaren schmecken dazu bestens, ganz besonders Fusilli, die dank ihrer Spiralförmigkeit sehr viel Sauce aufnehmen können sind eine wunderbare Beilage zu diesem saucenreichen Gericht.

Zutaten (3-4 Portionen)

600g	Rindsvoressen von der Schulter
1	Selleriestange
1	Rüebli
10cm	Lauch
1	Zwiebel
1dl	Passata di Pomodoro (oder 1-2 Tl Tomatenpüree)
4	Lorbeerblätter
1	grosse Knoblauchzehe
5	Wacholderbeeren
1dl	Weisswein
3dl	Rindsbouillon
1El	Mehl
	schwarzer Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Rindsvoressen mit Küchenpapier trockentupfen und mit Mehl bestäuben, Fleischwürfel

vermengen, damit sich das Mehl gut verteilt.

Fleisch portionenweise in Bratbutter bei mittlerer Hitze anbraten. Die Fleischstücke sollen locker in der Pfanne liegen und möglichst wenig bewegt werden. Erst nach ca. 2 minütigem Anbraten mit einer Gabel einzeln wenden. Damit wird verhindert, dass das Bratgut Wasser zieht.

Angebratene Fleischstücke in einen Schmortopf geben.

Gemüse in ca. 1cm grosse Stücke schneiden, Zwiebel grob hacken.

Falls in der Bratpfanne schwarze Bratrückstände (die geben einen bitteren Geschmack) zurückgeblieben sind, sollte man diese auswaschen. Ansonsten nochmals Bratbutter in die Pfanne geben, die Zwiebel und das Gemüse darin ca. 2-3 Minuten anrösten. Passata zugeben und nochmals ca. 2-3 Minuten mitrösten. Mit Weisswein ablöschen. Grob gehackter Knoblauch, Lorbeerblätter und die leicht gequetschten Wachholderbeeren zugeben. Einkochen lassen bis sich der Weisswein mit der Passata zu einer sämigen Sauce verbindet.

Schmorgemüse zu dem Fleischtopf geben. Ca. 3dl Rindsbouillon dazugiessen. Das Voressen sollte grad so knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein. Leicht pfeffern. Zugedeckt 1 1/2 Stunden köcheln lassen. Das Ragôût sollte lebhaft köcheln, aber nicht sprudeln.





