



Gebeiztes Ragout vom Rindsbäggli

Da ist das Bäggli vom Kopf gemeint, nicht das Stück vom Stotzen, das ebenfalls Bäggli genannt wird. Es ist ein grobfaseriges Stück, das mit reichlich Bindegewebe durchzogen ist. Von daher ist es ein ideales Stück zum Schmoren. Wird es am Stück zubereitet, muss es 3-4 Stunden schmoren, damit es weich wird (siehe da). Das Bäggli kann auch zu einem Ragoût geschnitten und ein paar Tage in eine Beize aus Essig und Rotwein eingelegt werden, das macht das Fleisch mürber und verkürzt die Kochzeit, dazu wird es mit jenem gaumenreizenden Gusto aromatisiert, in der Art wie man es beispielsweise vom Rehpfeffer kennt.

Das geschmorte Ragoût wird ganz weich, die Fasern sind kaum noch zu spüren und es ist von wunderbarer Konsistenz - Ein kräftiges Ragoût in der "de Luxe"-Version.

Zutaten

1	Rindsbäggli à 280g
2dl	kräftiger Rotwein
1dl	Essig
1	grosse Zwiebel
1dl	Passata di pomodoro
1dl	Rindsbouillon
6	Wacholderbeeren
6	Nelken
10	Pfefferkörner
3	Lorbeerblätter
	Bratbutter

Zubereitung

Rindsbäggli in ca. 2-3 cm grosse Stücke schneiden. In Rotwein und Essig einlegen und 5 Tage beizen.

Fleisch aus der Beize nehmen, abtropfen lassen und mit Haushaltspapier trockentupfen. Zwiebel in grobe Stücke schneiden. Beides zusammen Bratbutter kurz und kräftig anbraten, Passata zugeben und ca. 2-3 Minuten mitdünsten. Beize und Bouillon dazugießen. Gewürze in einen Gewürzbeutel geben und in den Schmorfond legen. Zugedeckt 1 Stunde leicht köcheln lassen. Deckel abnehmen und eine weitere halbe Stunde köcheln, damit die Sauce etwas einkocht.



