

Rindsragout in Rotweinsauce



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 110 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rindfleisch	600 g
Rotwein	¼ Liter
Salz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Thymian	Etwas / nach Bedarf
Lorbeerblatt / Lorbeerblätter	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	2 Stk.
Speiseöl / Öl	40 g
Champignons	150 g
Austernpilze	150 g
Glatte Petersilie / Petersilgrün	½ Bund
Weizenmehl (glatt)	1 Esslöffel
Tomatenmark	1 Esslöffel
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	1 Esslöffel
Cayennepfeffer	Etwas / nach Bedarf
Getrockneter Majoran	Etwas / nach Bedarf
Kreuzkümmel	Etwas / nach Bedarf
Rindsuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Das Rindfleisch [b(Wadschinken)] in kleinere Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian und Lorbeerblatt dazugeben und die Fleischwürfel in Rotwein beizen.

Die geschälte Zwiebel fein hacken.

Die Petersilie waschen und ebenfalls sehr fein hacken.

Die gewaschenen Austernpilze und Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Nun das Fleisch abseihen und dabei den Sud (Beize) in einer Schüssel aufheben.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel mit dem Fleisch gut anrösten rösten.

Mit Mehl stauben und noch etwas mitrösten lassen.

Dann mit Paradeismark, Paprikapulver, Cayennepfeffer, Majoran, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen und mit dem Rotweinsud aufgießen.

Alles glatt verkochen lassen und zugedeckt 45 Minuten lang dünsten.

Bei Bedarf kann mit Rindssuppe noch aufgegossen werden.

Fast am Ende der Garzeit die Pilze und Petersilie dazugeben und alles zusammen auf sehr kleiner Flamme weichdünsten.

Das Ragout wenn nötig nochmals abschmecken, mit der gehackten Petersilie garnieren und mit in Butter geschwenkten Teigwaren servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1424-Rindsragout-in-Rotweinsauce.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at