

Rindsragout an frischen Pilzen

(Rezept für 2 Personen)

Zutaten:

500 g Rindsragout
1 Dose Tomatenstücke
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 TL getrockneter Rosmarin
1 TL getrockneter Thymian
1 EL Tomatenmark
500 ml Rinderbrühe
1 EL Cognac
1 EL Mehl
250 g frische Champignonköpfe
1 Prise Chilipulver
Bratöl
Butterschmalz
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Nehmen Sie das Fleisch 1 Std. vor Bratbeginn aus der Kühlung und ölen es gut ein. Anschließend heizen Sie den Ofen auf 180° vor. Die Zwiebel wird gewürfelt, die Knoblauchzehe geschält, die Champignonköpfe blättrig geschnitten und mit allen anderen Zutaten bereitgestellt. Braten Sie in einem Bräter mit etwas Butterschmalz die Zwiebelwürfel und die Knoblauchzehe an. Nun wird in einer separaten Bratpfanne das Fleisch lagenweise angebraten und in den Bräter gegeben. Anschließend wird alles mit Mehl bestäubt und nochmals kurz gebraten, damit das Mehl Farbe bekommt.

Geben Sie die Tomatenstücke, die getrockneten Kräuter und das Tomatenmark hinzu, und rühren es unter. Löschen Sie mit der heißen Rinderbrühe ab, lassen alles noch mal kurz aufkochen und geben den Bräter in den Ofen.

Reduzieren Sie die Temperatur auf 140° und lassen das Ganze ca. 1 Std. schmoren.

Nach Ablauf der Garzeit werden in der Bratpfanne die Champignonköpfe gut angebraten und mit dem Chilipulver und dem Cognac zum Ragout gegeben. Mischen Sie alles gut unter und servieren es mit den Beilagen Ihrer Wahl.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Darf's ein bisschen Heimat sein?