



Voressen (Ragout)



Zutaten (4 Personen)

2 EL	Olivenöl
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
350 g	Rindsvoressen
4	Rüebli
½	Knollensellerie
½	Lauch
2 EL	Tomatenpüree
3 dl	Rotwein (z.B. Chianti)
9 dl	Rindsbouillon
1	Lorbeerblatt
4 EL	Bratensaucen Pulver
Wenig	Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Zubereiten

Fleisch ca. 30Min. vorher aus Kühlschrank nehmen. Zwiebeln, Rüebli und Knollensellerie schälen und anschliessend in kleine Würfel schneiden. Lauch waschen und klein schneiden. Knoblauch schälen und mit Knoblauchpresse auspressen.

Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Die fein gehackten Zwiebeln und den gepressten Knoblauch in der heissen Pfanne glasig dünsten. Das gut gewürzte Rindfleisch (Streumi, wenig Cayennepfeffer) in derselben Pfanne kurz anbraten. Rüebli, Knollensellerie und Lauch begeben und kurz mitdünsten.

Tomatenpüree begeben und kurz mitdünsten, danach mit Rotwein ablöschen. Rindsbouillon, Lorbeerblatt und Bratensauce begeben, aufkochen und anschliessend Hitze reduzieren. Nach belieben würzen. Unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 40Min. ohne Deckel köcheln lassen. **PROBIEREN** ev. nachwürzen (Bratensauce, Salz, Pfeffer).

Danach mit Deckel ca. 1h weiter köcheln lassen. Am Schluss Lorbeerblatt entfernen.