


Rindsragout an Steinpilzsauce mit Selleriepüree



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 2 h 45 min

 Aktivzeit: 45 min

 Einfach



Zutaten

für 4 Personen

- 800 g** Ragout vom Schweizer Rind
- 2** Zwiebeln
- 2** Knoblauchzehen
- 2** Rüebli
- 2 EL** Bratbutter
- 1 EL** Tomatenpüree
- 3 dl** trockener Rotwein
- 20 g** getrocknete Steinpilze
- 1 Bund** Thymian
- 3 dl** Bouillon
- 400 g** Knollensellerie
- 3.5 dl** Rahm
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss
- 1 Bund** Salbei
- 1 EL** Olivenöl
- Zucker

Zubereitung

- 1** Fleisch ca. 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch grob hacken. Rüebli schälen und fein würfeln.

Nährwerte

1 Portion (ohne Kartoffelgratin) enthält ca.:

- 680** kcal
- 49 g** Eiweiss
- 12 g** Kohlenhydrate
- 45 g** Fett

 Glutenfrei

 enthält Laktose

Über 85% der Schweizer Rinder können raus.

Sie profitieren vom freiwilligen Programm RAUS (Regelmässiger Auslauf im Freien).

- 2 Bratbutter in einem Bräter bei starker Hitze heiss werden lassen. Fleisch darin portionsweise von allen Seiten anbraten. Rüebli, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und andünsten. Tomatenpüree unterrühren und kurz mit anbraten. Mit Rotwein ablöschen und ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.
- 3 Steinpilze grob hacken, mit Thymian und Bouillon dazugeben. Bei milder Hitze zugedeckt ca. 110–120 Minuten schmoren. Gelegentlich umrühren.
- 4 In der Zwischenzeit Sellerie schälen und grob würfeln. Rahm zum Kochen bringen. Sellerie dazugeben und bei milder Hitze zugedeckt leicht köcheln, bis er weich ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit dem Pürierstab fein pürieren.
- 5 Einige Salbeiblätter von den Stielen zupfen. Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen, Salbeiblätter darin 2–3 Minuten rösten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Rindsragout mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Mit dem Selleriepüree und den gerösteten Salbeiblättern servieren.

Dazu passt ein Kartoffelgratin.