Rindsragout an Steinpilzsauce mit Selleriepüree

Meine Wahl.

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

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).

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.

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.