

## Rezept

# Rindfleisch-Ragout

Ein Rezept von Rindfleisch-Ragout, am 29.05.2023

## Zutaten

<b>600 g</b> Rinderwade (Wadschenkel; ersatzweise Schulter; vom Metzger in 3-4 cm große Stücke schneiden lassen)	<b>1 EL</b> getrockneter Thymian
ca. 375 ml trockener Rotwein	<b>2</b> Lorbeerblätter
<b>3</b> kleine Möhren (ca. 200 g)	<b>3 EL</b> Olivenöl
Pfeffer	<b>250 g</b> kleine Zwiebeln
Puderzucker	Salz
ca. ½ l kräftige Rindfleischbrühe	<b>1 EL</b> Mehl
	<b>1 EL</b> Tomatenmark

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Die Fleischwürfel mit Thymian und Lorbeerblättern in eine Schüssel geben. Mit 1 EL Öl und dem Rotwein begießen und mind. 4 Std. marinieren lassen.

---

2. Zwiebeln schälen, Möhren putzen und ebenfalls schälen. 2 Zwiebeln und 1 Möhre sehr fein würfeln. Die restlichen Möhren schräg in dickere Scheiben schneiden.

---

3. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Fleischwürfel in zwei Portionen in einem großen Schmortopf in je 1 EL Öl bei starker Hitze rundherum anbraten, herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben.

---

4. Ganze Zwiebeln und Möhrenscheiben ins Bratfett geben, mit etwas Puderzucker bestäuben und in 2-3 Min. leicht bräunen und karamellisieren. Herausnehmen und beiseitestellen. Zwiebel- und Möhrenwürfel sowie das Tomatenmark kurz im Schmortopf anbraten. Fleisch dazugeben, mit etwas Marinade und Brühe ablöschen, aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze knapp 2 Std. schmoren lassen, bei Bedarf Marinade und Brühe angießen.

---

5. Nach 2 Std. Zwiebeln und Möhrenscheiben dazugeben. Alles ca. 20 Min. zugedeckt weiterschmoren. Falls die Sauce noch zu flüssig ist, Sauce offen 3-5 Min. sämig einkochen. Das Ragout mit Salz und Pfeffer und mit 1 Schuss Rotwein abschmecken und servieren.