

Ragout (Voessen) mit Dörrtomaten



Hauptgang für 8 Personen

Einkaufsliste

- 1,2 kg Rindsvoessen
(nicht zu grosse
Stücke)**
- 80 g gedörrte Steinpilze**
- 16 in Öl eingelegte
Dörrtomaten**
- 1 Zwiebel**
- 1 Knoblauchzehe**
- 2 Rüebli**
- 1 Lauchstengel**
- 1/2 Sellerie**
- 6 EL Tomatenpüree**
- 1/2 L kräftiger Rotwein
ev. Portwein**
- 3/4 L Rindsbouillon**
- 200 g Crème fraîche**
- Salz**
- Pfeffer**
- Paprika**
- Lorbeerblatt**
- Bratbutter**
- Mehl**

Vorbereiten

- a Rindsvoessen würzen mit Salz, Pfeffer und Paprika.
- b Die gedörrten Steinpilze gut unter fliessendem Wasser spülen und mindestens 20 Minuten in lauwarmem Wasser quellen lassen. Gut abtropfen lassen und grössere Pilze in Streifen schneiden.
- c Die Dörrtomaten mit Küchenpapier abtropfen und in Streifen schneiden.
- d Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken
- e Die Rüebli schälen, je nach Länge in ca. 5cm lange Stücke schneiden und längs vierteln.
- f Lauchstengel halbieren, waschen und in 1cm dicke Streifen schneiden Sellerie rüsten und in 8 - 10 Stücke schneiden

Zubereiten

- g In einer grossen Bratpfanne oder Schmortopf wenig Bratbutter erhitzen.
- h Rindsvoessen in kleinen Portionen kurz anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. Ev. wieder Bratbutter dazugeben.
- i Wenn alles Fleisch angebraten im Bratensatz die fein gehackte Zwiebel und den Knoblauch andünsten.
- k Die Dörrtomaten, Steinpilze, Rüebli, Lauch, Sellerie, Lorbeerblatt, sowie 6 gehäufte Esslöffel Tomatenpüree dazugeben.
- l Mit Mehl bestäuben und alles nochmals gut anrösten.
- m 1/2 Liter Rotwein oder nach belieben Portwein dazugeben und auf die Hälfte einkochen lassen.
- n Nun die Fleischstücke wieder dazugeben, 3/4 Liter Rindsbouillon darübergiessen und fast zugedeckt ca. 1 1/2 Stunde bei schwachem Feuer schmoren lassen. Ev. noch etwas Bouillon nachgiessen.
- o Am Schluss Crème fraîche mit einigen Löffeln Saucenflüssigkeit vermischen, gut verrühren und dazugeben.
- p Sauce nach belieben abschmecken
- q Servieren mit Kartoffelstock, Spätzle oder Teigwaren