



Rindsragout an Balsamicosauce

Die von viel Bindegewebe durchzogene Rindshaxe ist ideal zum Schmoren, das Gewebe geliert dabei und macht das Fleisch weich und saftig. Damit ist das Beinfleisch, wie die ausgebeinte Haxe (Hesse) in Deutschland genannt wird, auch bestens für ein Ragout geeignet. In Ungarn gilt das Beinfleisch als beste Wahl für einen guten Gulasch, auch weil das Fleisch von kräftigem Geschmack ist und gut mit reichlich Würze harmoniert.

In Österreich wird das Federstück (Rinderrippe) Beinfleisch genannt.

Nach diesem Rezept kommt der kräftige Geschmack vor allem von dunklem Balsamico und von Marsala. Der säuerliche Gusto des Ragouts wird mit Frühlingszwiebeln abgerundet, die zum Schluss mitgeschmort werden, und einer Prise Zucker.

Zutaten (3-4 Portionen)

500g	Rindshaxe (ohne Knochen)
160g	Rüebli (gross)
10	kleine Frühlingszwiebeln
3dl	Rindsbouillon
1dl	dunkler Balsamico
1dl	Marsala
2Tl	Rosmarin getrocknet
2Tl	Oregano getrocknet
1El	Tomatenpüree
	Salz und schwarzer Pfeffer
1-2	Prisen Zucker
	Olivenöl

Zubereitung

Stengel von den Zwiebeln wegschneiden, schöne Teile der Stengel zu 1cm langen

Stücken schneiden. Rüebli schälen und zu ca. 1cm dicken Scheiben schneiden.

Fleisch in nicht zu knapp Olivenöl anbraten, dabei etappenweise vorgehen, damit nicht zuviel Fleisch gleichzeitig in der Pfanne liegt und Wasser zieht. Fleisch in einen Schmortopf geben.

Rüebli und die Zwiebelstengel in der gleichen Pfanne leicht anrösten. In der Mitte der Pfanne eine Fläche freischaufeln, Tomatenmark zugeben und leicht anrösten. Alles vermischen. Balsamico und Marsala dazugießen, Kräuter zugeben, aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen. In den Schmortopf geben, mit Rindsbouillon aufgießen, das Fleisch sollte ganz von Flüssigkeit bedeckt sein.

Zugedeckt 2 Stunden schmoren lassen, Zwiebeln zugeben und weitere 45 Minuten offen köcheln lassen, damit die Sauce etwas eindickt. Mit Zucker und eventuell Salz, Pfeffer und Basamico abschmecken.





