



Rindsragout mit Steinpilzen und Portwein

Ein so richtig kräftiges Ragout mit aromastarken Zutaten. Getrocknete Steinpilze sind ein Muss, sie schmecken getrocknet deutlich intensiver als die frischen Pilze. Dazu reichlich Portwein und ein guter Schuss Balsamico, der mit dezenter Säure den Gaumen anregt. Es muss nicht unbedingt sein, doch gewinnt das Ragout, wenn das Fleisch vorab 2-3 Stunden in Portwein und Balsamico eingelegt wird.

Kalbsfüessli, Markbeine, eine mit Lorbeer besteckte Zwiebel, Rüebli und Passata di Pomodoro geben dem Ragout eine solide Grundlage. Das Ragout wird in einer eher milden Rindsbouillon geschmort und allenfalls zum Schluss mit Salz abgeschmeckt. Die Sauce wird nicht gebunden, so hat das Ragout einen kräftigen Geschmack, wirkt aber nicht allzu üppig.

Der Rindhals enthält reichlich Bindegewebe, das hält das Fleisch beim Schmoren saftig. Der Hohrückendeckel oder Stücke von der Schulter wären ebenso geeignet. Fleisch vom Stotzen neigt eher zum austrocknen.

Zutaten (3 Portionen)

600g	Rindshals
1dl	Portwein
3cl	roter Balsamico
20g	Steinpilze getrocknet
1	Zwiebel, ca. 70g
2-3	Lorbeerblätter
4-5	Nelken
2	Markbeine
2	Kalbsfüessli
1dl	Passata di Pomodoro
2-3dl	Rindsbouillon
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Rindshals zu 2-3cm grossen Würfeln schneiden. Für 2 Stunden im Portwein und Balsamico einlegen.

Steinpilze für 1 Stunde in lauwarmen Wasser einlegen.

Rüebli schälen und zu groben Stücken schneiden. Knoblauch sehr grob hacken.
Zwiebel schälen und mit den Lorbeerblättern bestecken.

Fleischwürfel aus der Marinade nehmen und mit Haushaltspapier trockentupfen.
Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen. Fleisch etappenweise anbraten (damit es keinen Saft zieht) und in einen Schmortopf geben. Zum Schluss Kalbsfüessli und Markbeine anbraten.

Bratensatz mit der Marinade ablöschen und aufrühren. Durch ein Sieb zum Fleisch giessen. Damit werden verbrannte und damit bittere Bratrückstände entfernt. Steinpilze mit dem Einweichwasser zugiessen, besteckte Zwiebel, Knoblauch, Rüebli und Passata zugeben. Bouillon zugiessen, bis das Ragout knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Mit etwas Pfeffer würzen. Aufkochen und zugedeckt leicht köcheln lassen. Nach 1 1/2 Stunden Deckel abnehmen und weitere ca. 30-45 Minuten köcheln, damit die Sauce einreduziert und das Fleisch weich wird. Zum Schluss mit Pfeffer und Salz abschmecken.







