



Rindsragout überbacken - Spezzatino di manzo al forno

Das Rindsragout wird in einer Tomatensauce mit reichlich Zwiebeln geschmort, diese schmelzen während der langen Schmorzeit und machen die Sauce schön sämig. Tomatensauce und Käse sind nicht nur in der italienischen Pastaküche als harmonisches Paar beliebt, wenn auch etwas ungewohnt, passen sie auch zu einem geschmorten Fleischragout, das kurz überbacken zu einem besonderen Gaumenschmaus wird.

Fleisch von der Rindshaxe enthält viel Bindegewebe, das beim Schmoren geliert und dabei das Fleisch weich und saftig macht. Darum ist es auch für ein Ragout die beste Wahl. Allerdings muss es schonend geschmort werden, und das braucht Zeit: Gut 2 Stunden.

Zutaten (2 Portionen)

400g	Rindvoressen von der Haxe
120g	Zwiebel
2Tl	Tomatenpüree
1dl	kräftiger Rotwein
1,5dl	Passata
3	Knoblauchzehen
2	Zweige frischer Rosmarin
2-3	Lorbeerblätter
1Stk	Zitronenschale
2	Prisen Zucker
1,5dl	Rindbouillon
50g	Halbhartkäse gerieben
20g	Sauerrahm
	Bratbutter

Zubereitung

Fleischwürfel bemehlen und vermischen. In reichlich mässig heisser Bratbutter ringsum leicht anbraten und in einen Schmortopf geben.

Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu groben Streifen schneiden. In der gleichen Pfanne 3 Minuten andünsten. Tomatenpüree zugeben, mit den Zwiebeln vermischen und kurz anrösten. Mit Rotwein ablöschen, kurz aufkochen und zum Fleisch geben.

Passata zugiessen, Knoblauchzehen halbieren und zugeben, 1 kleineres Stück Zitronenschale, Zucker, die Rosmarinzweige und die Lorbeerblätter zugeben, Rindsbouillon zugiessen bis das Fleisch gut mit Flüssigkeit bedeckt ist. Zugedeckt 1 1/2 Stunden köcheln lassen. Mit Pfeffer abschmecken und eine weitere 1/2 Stunde köcheln lassen damit die Sauce etwas einkocht. Rosmarinstengel und Lorbeerblätter herausfischen.

Reibkäse mit dem Sauerrahm vermischen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Ragout in eine Gratinform geben und mit dem Käsegemisch bestreichen und mit wenig Reibkäse bestreuen. Im oberen Drittel des Ofens 20 Minuten überbacken.









