

## Kalbs Ragout

### Man braucht für 4 Personen:

500 gr	Kalbsragout
2 stk	Zwiebeln
4 stk	Knoblauchzehen
200 g	Knollensellerie
2 stk	Karotten
4 el	Olivöl
2 el	Tomatenpüree
6 dl	Rotwein
8 dl	Wasser
4 stk	Zweige Salbei
	Salz und Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch hacken, Sellerie und Karotten in Würfel schneiden.  
Öl in einem Brattopf heiss werden lassen, Fleisch ca. 5 Minuten andünsten, würzen.  
Knoblauch, Sellerie und Karotten begeben, zusammen ca. 5 Minuten weiterdünsten  
Tomatenpüree begeben, die Hälfte des Weines dazugiessen, einköcheln  
lassen bis sich ein Satz bildet, den restlichen Wein dazugiessen.  
Wasser und Salbei begeben und Ragout zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 50 Minuten  
weich schmoren.  
Wenn die Flüssigkeit zu stark einkocht, noch etwas Wasser dazugiessen, abschmecken.

Dazu passt: breite Nudeln



Das Gastro-Metzg Team wünscht " en Guete "