

## Rinds Ragout

### Man braucht für 4 Personen:

- 800 gr Rindsragout
- 1 stk Peperoni, rot
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 4 el Olivenöl
- 1 tl Paprika edelsüss
- 1 el Tomatenpüree
- 4 dl Rotwein
- 1 tl Fleischextrakt
- 1 Zweig Rosmarin
- 4 Zweig Thymian
- Salz und schwarzer Pfeffer



### Zubereitung

Die Peperonihaut mit dem Sparschäler entfernen. Die Früchte halbieren, entkernen und in etwa 2 cm grosse Würfel schneiden. Das Weiss der Frühlingszwiebeln rüsten und fein hacken. Schönes Grün in feine Ringe schneiden.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter etwas Olivenöl erhitzen und das Fleisch in Rindfleischtopf mit Peperoni und Frühlingszwiebeln 2 Portionen kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

Etwas Olivenöl zum Bratensatz geben und darin Frühlingszwiebeln und Peperoni andünsten. Den Paprika darüberstäuben, das Tomatenpüree beifügen und alles kurz mitrösten.

Mit dem Rotwein ablöschen. Den Fleischextrakt dazugeben. Das Fleisch wieder beifügen und die Kräuterzweige dazulegen. Das Ragout zugedeckt auf mittlerem bis kleinem Feuer je nach Fleischqualität 2-2½ Stunden sehr weich schmoren.

Wenn nötig zwischendurch etwas Wein nachgiessen. Am Schluss soll die Sauce leicht sämig binden; eventuell einen Moment offen einkochen lassen.

Dazu passt: breite Nudeln, Spätzli, Polenta



Das Gastro-Metzg Team wünscht " en Guete "