



Mehr Rezepte auf
www.lifechannel.ch/kochtipp
Foto © 123rf



Hauptgang

Rindsragout

Zutaten

Für 4 Personen

450 g Rindfleischwürfel (50 g)
wenig Rapsöl
100 g Champignons
2 Tomaten
wenig Petersilie frisch

Sauce

1 Zwiebel rot
1 Knoblauchzehe
1 dl Rotwein
50 g Tomatenpüree
3 dl Bratensauce
wenig Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
2. Rindfleischwürfel würzen und in der Bratpfanne zusammen mit Zwiebeln und Knoblauch auf allen Seiten kurz anbraten.
3. Tomatenpüree begeben, während ständigem Rühren kurz mitbraten, mit Rotwein auffüllen, dann Bratensauce begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Je nach Fleisch für ca. 20 bis 40 Minuten in der Sauce auf kleiner Stufe kochen lassen. In der Zwischenzeit Champignons achteln, Petersilie hacken und Tomaten in kleine Würfel schneiden.
5. Champignons kurz in der Pfanne anbraten, würzen und zusammen mit den Tomatenwürfeln und der Petersilie als Garnitur auf dem Ragout verwenden.