

Rindsragout mit Rotweinsauce (für 4 Personen im Römertopf)

Zutaten:

600 g Ragout vom Bergangus

1 Lorbeerblatt

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

4 Rüebli

1 Stange Sellerie

div. Gewürze (Fleischgewürz, Pfeffer, Paprika, Salz)

4 EL Mehl

20 g Butter

7 dl Rindsbouillon (z.B. Oswald vegetal)

2 EL Tomatenpüree

2,5 dl Rotwein (z.B. Merlot)



Zubereitung:

1. Den Römertopf in kaltem Wasser einweichen. Ragout gut abtropfen lassen und nach Belieben mit Pfeffer, Fleischgewürz, Paprika und Pfeffer würzen). Fleisch ohne Anbraten in den Römertopf geben.

2. Gemüse schälen, rüsten und in gleichmässige Stücke von ca. 2 cm grosse Stäbchen schneiden. In den Römertopf geben. Zwiebel halbiert und Knoblauchzehen ganz begeben.

3. Römertopf in den kalten Backofen schieben und bei 180 Grad 1,5 Stunden lang garen lassen.

4. Mehl mit Butter in der Pfanne schmelzen, bis es bindet, Tomatenpüree begeben und mit Wein ablöschen. Danach Rindsbouillon begeben, Sauce auf niedriger Stufe einkochen.

5. Wenn das Fleisch im Ofen fertig ist, Sud abtropfen lassen, Zwiebel und Knoblauch entfernen, Gemüse und Fleisch nochmals 30 Min. in der Sauce weiterkochen. (Achtung: Römertopf icht heiss auf kalte Unterlage stellen).

Tipp: Das Garen des Fleisches im Römertopf verhindert, dass es austrocknet. Dazu passen Kartoffelstock und Bohnen. Das Gericht kann auch gut vorgekocht werden.