



Rindsragout mit `dörnte Zwetschken

Rezept für 6 Portionen

1 kg Rindfleisch (z.B.: Dicke Schulter)
15 dag Wurzelgemüse
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
2 EL Paradeismark
1/8 l herber Rotwein
1/4 l Rindssuppe
Pfefferkörner
Salz
Öl

20 dag Dörrzwetschken

1/4 l Wasser
1/8 l herber Rotwein
1 kl. Stk. Zimtrinde
1 Gewürznelke
etwas unbehandelte Zitronen- oder Orangenschale
1/8 l Schlagobers
1 TL Honig



Wurzelgemüse und Zwiebel würfelig schneiden. Das Rindfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und rasch in Öl anbraten. Wurzelgemüse und Zwiebel begeben und etwas mitrösten. Paradeismark hinzugeben und mit 1/8 l Rotwein ablöschen. Einkochen lassen und anschließend mit Rindssuppe aufgießen. Auf kleiner Flamme weich dünsten.

Während das Fleisch dünstet, 1/8 l Rotwein und 1/4 l Wasser in einen Topf geben und mit Zimtrinde, Gewürznelke, Zitronenschale und Honig würzen. Dörrzwetschken hinzugeben und warm ziehen lassen. Wenn die Früchte weich sind, Schlagobers einrühren und kurz aufkochen lassen.

Das mürbe Fleisch aus der Sauce nehmen und diese passieren. Danach die Fleischstücke wieder zur Sauce hinzugeben.

Zum Schluss Zimtrinde und Gewürznelke herausnehmen und die Dörrzwetschken mit Flüssigkeit zum Ragout hinzugeben und abschmecken.

Als Beilagen empfehlen wir bunte Nudeln und Apfelrotkraut.

Guten Appetit wünscht Biohof Eiböck!