

Rinderragout

Ein klassisches Rinderragout, langsam geschmort und aromatisch tief – kombiniert mit fluffigen Maroni-Serviettenknödeln aus LAND-LEBEN Semmelwürfeln und zart-pochierten Rotweinbirnen. Dieses Gericht vereint Wärme, Würze und elegante Süße zu einem Festessen, das jeden Tisch veredelt



Rinderragout

Zutaten:

- 1–1,2 kg Rindfleisch (Schulter, Wadschinken), gewürfelt
- Mehl zum Wenden
- Öl zum Anbraten
- 100 g Speckwürfel
- 1 Tasse (ca. 150 g) Suppengemüse, klein geschnitten

- 1–2 EL Tomatenmark
- 1 EL Senf
- 2–3 Lorbeerblätter
- 4–5 Wacholderbeeren
- 1–2 EL Sojasauce
- 500–700 ml Rotwein
- 500 ml Rinderfond
- 1–2 EL Butter
- Salz, Pfeffer

Maroni-Serviettenknödel

Zutaten:

- 300 g Knödelbrot
- 120–150 g gegarte Maroni, gehackt
- 250–280 ml warme Milch
- 2 Eier
- 1 TL Salz
- optional: Muskat, Pfeffer, Petersilie

Rotweinbirnen

Zutaten:

- 4 Birnen, geschält und halbiert
- 300–400 ml Rotwein
- 1 EL Zucker
- 1 Zimtstange
- 2–3 Nelken
- 1 Sternanis

Zubereitung

- Fleisch in Mehl wenden und scharf anbraten. Herausnehmen.
- Speck und Suppengemüse im Topf anrösten.
- Tomatenmark, Senf, Lorbeer und Wacholder zugeben, kurz rösten.
- Mit Sojasauce ablöschen.
- Etwas Rotwein zugeben und einreduzieren lassen.
- Mehr Rotwein zugießen und erneut einreduzieren lassen.
- Mit Rinderfond aufgießen, Fleisch zugeben.
- Im Ofen bei 140 °C Heißluft 3 Stunden schmoren.
- Fleisch entnehmen, Sauce passieren und mit Butter montieren.
- Fleisch wieder einlegen und bis zum Servieren warmhalten.

Zubereitung

- Knödelbrot und gehackte Maroni mischen.
- Warme Milch darüber gießen (erst 250 ml, Rest nach Bedarf).
- 10 Minuten ziehen lassen.
- Eier, Salz und Gewürze einarbeiten.
- Zu einer festen Rolle formen und doppellagig in Frischhaltefolie wickeln. Die Folie mehrmals mit einem spitzen Messer einstechen.

Garen:

- Bei 100 °C Dampf ca. 40 Minuten garen.

Zubereitung

- Rotwein mit Zucker und Gewürzen aufkochen.
- Birnen einlegen und 15–20 Minuten weich ziehen lassen.
- Im Sud abkühlen lassen.

Anrichten

- Ragout mit Sauce anrichten.
- Knödel in Scheiben schneiden und dazugeben.
- Rotweinbirne mit etwas Sud servieren oder mit Preiselbeermarmelade füllen.

www.land-leben.com