



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

Rinderragout mit Cheddar-Kräuterknödeln



HAUPTZUTAT

Rind

ZUBEREITUNGSZEIT

Über 2 Stunden

PORTIONEN

4-6

PRODUKTEMPFEHLUNG

Gourmet-Profitopf

Signature 30 cm

Für das Ragout:

- 125 g Speck
- 1 kg Rinderragout
- Salz und schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 große Zwiebel, fein gewürfelt
- 4 Stangen Sellerie, fein gewürfelt
- 3 große Karotten, fein gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 3 große Kartoffeln oder Pastinaken, gewürfelt
- 2 EL Tomatenmark
- 300 ml Rotwein
- 1 l Rinder- oder Hühnerbrühe
- 2 EL Worcestershire-Sauce
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Zweige Thymian
- Optional 1 EL Stärke
- 125 g Steinpilze, in Scheiben geschnitten
- Gehackte Petersilie

Für die Cheddar-Kräuterknödel:

- 250 g Mehl
- 1 EL Backpulver
- 60 g Butterschmalz
- 150 g geriebener Cheddar Käse
- 150 ml Milch
- 2 EL gehackte Kräuter wie Petersilie, Schnittlauch und/oder Thymian

ZUBEREITUNG

- 1) Den Speck würfeln, im Bräter auf mittlerer Hitze erwärmen und die Speckwürfel darin auslassen. Knusprige Speckwürfel herausnehmen und beiseitestellen. Das Öl/Fett für das Rindfleisch aufbewahren.
- 2) Rindfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Speckfett portionsweise bei starker Hitze anbraten. Herausnehmen und in einer Schüssel beiseitestellen.
- 3) Die Zwiebel-, Sellerie- und Karottenwürfel im selben Bräter anbraten, bei Bedarf noch etwas Öl hinzufügen.
- 4) Zum Schluss den Knoblauch hinzufügen und glasig dünsten.
- 5) Lorbeerblatt und Thymian dazugeben und Tomatenmark unterrühren.
- 6) Rotwein und Worcestershire-Sauce angießen und alles einmal aufkochen.
- 7) Angebratenes Rinderragout wieder zurück in den Bräter geben und mit Rinderbrühe auffüllen.
- 8) Nochmal zum Kochen bringen und abgedeckt 1½ Stunden auf kleiner Stufe weitergaren, dann Kartoffelwürfel hinzufügen und eine ½ Stunde weiterköcheln lassen.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

- 9) Lorbeerblatt und die Thymianzweige entfernen. Falls die Sauce des Ragouts noch zu dünnflüssig ist, die Stärke mit wenig kaltem Wasser glattrühren, in die Sauce geben und einmal aufkochen. Die feingeschnittenen Pilze und die Speckwürfel unterheben.
- 10) Für die Knödel den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C, Gast Stufe 4) vorheizen. Mehl mit Backpulver mischen und das Butterschmalz in kleinen Würfel dazugeben und mit dem Mehl vermengen. Geriebenen Cheddar Käse und Milch hinzufügen und alles zu einem Teig verkneten.
- 11) Aus dem Teig 6-8 Knödel formen, kreisförmig und mit etwas Abstand auf dem Ragout verteilen. Die Knödel im vorgeheizten Backofen ohne Deckel etwa 30 bis 40 Minuten backen, bis die Knödel schön gebräunt und durchgebacken sind.
- 12) Das Ragout mit Petersilie bestreuen und servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2022 Le Creuset
www.lecreuset.com