Rindsragout

Zutaten für 5 Personen:

50	ml	Tafelöl
800	g	Rindsschale, 30 g Würfel
		frischgemahlener schwarzer Pfeffer

Röstgemüse:

50	ml	Tafelöl
250	g	Zwiebel, Julienne
1	TL	Tomatenmark
100	ml	Rotwein-schwer
500	ml	Rindsuppe
		Salz
		Lorbeerblatt, Rosmarin
		Majoran
		Abrieb einer viertel Zitrone
1	EL	Maizena
30	ml	Rotwein

Herstellung:

1. Fleisch unter zwei Mal in einer Kasserolle auf allen Seiten scharf anbraten.
2. Fleisch herausnehmen – die Bratenrückstände mit dem Rotwein ablöschen und vom Topfboden lösen – Saucenansatz beiseite geben.
3. Zwiebel mit Öl gold-gelb anrösten, Tomatenmark hinzugeben und (Tomatenmark) bräunlich mitrösten.
4. Mit Rotwein ablöschen, zur Hälfte einreduzieren und mit der Rindsuppe auffüllen.
5. Sauce aufkochen lassen, Fleisch und Gewürze beigeben und zugedeckt ca. 45 Minuten weichdünsten lassen.
6. Sauce gegebenenfalls das mit Rotwein glattgerührte Maizena leicht abziehen (abbinden).