



Rindfleischragout mit Merlot

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 1 Portion von 500 g Rapelli-Rindfleischragout
- 1 Karotte
- 1 kleine Zwiebel
- 120g geräucherter Speck
- 1 halbes Glas Rotwein
- 600ml Tomatenfruchtfleisch
- 1 Rosmarinzweig
- n.b. etwas Fleischbouillon
- n.b. Olivenöl extra vergine
- n.b. Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Zwiebel und Karotte schälen und grob hacken. Den Speck in ca. 1 x 2 cm grosse Stücke schneiden.
2. 4 EL Öl in einer Pfanne mit schwerem Boden erhitzen, Speck und Gemüse zugeben und 2-3 Minuten vorsichtig andünsten.
3. Das Fleisch dazugeben, die Hitze erhöhen und unter häufigem Rühren braten, bis es rundherum angebraten und goldbraun ist.
4. Den Wein dazu giessen, salzen, pfeffern und den Rosmarinzweig dazugeben.
5. Tomatenfruchtfleisch zugeben, umrühren, die Hitze reduzieren und halb zugedeckt köcheln lassen.
6. Den Eintopf etwa 2 Stunden lang kochen, dabei gelegentlich umrühren und etwas heisse Bouillon zugeben, falls er zu trocken aussieht. Nach Belieben salzen und mit gekochten oder pürierten Kartoffeln servieren.