

für Gäste: Rigatoni mit Holunder-Rindfleischragout *So geht Essen, das schmeckt - und der Seele gut tut!*

La Mise en Place:

2 Karotten, 1 Lauchstängel, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 300 g Rindfleisch von der Schulter, 100 g Holunderbeeren, Olivenöl, Pfeffermühle, 1 EL Tomatenpüree, 2 dl Rotwein, 1 mittlere Dose Pelati, Chili, Tabasco, 150 g Rigatoni, Parmesan

Die Vorbereitung:

Karotten fein würfeln. Das Zarte, Weisse vom Lauch in feine Ringlein schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Rindfleisch in 1 cm grosse Stücke schneiden. Holunderbeeren von den Rispen streifen.

Die Zubereitung am Herd:

Im Bräter Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin bei grosser Hitze scharf anbraten. Herausnehmen.

Im gleichen Topf erneut Olivenöl erhitzen und darin Zwiebel, Knoblauch, Karotten und Lauch anbraten. Mit Pfeffer bestreuen.

Tomatenpüree zugeben und mitrösten. Rotwein angiesen und aufkochen. Pelati, 1 dl Wasser und das Fleisch zugeben. Erneut aufkochen und zugedeckt 75 Minuten köcheln.

Holunderbeeren zum Ragout geben und weitere 15 Minuten köcheln. Erneut mit Pfeffer und Chili bestreuen. Einige Tropfen Tabasco zufügen.

Rigatoni im sprudelnden Wasser al dente garen und abgiessen.

Die Vollendung:

Zum Ragout geben und sorgfältig vermischen. Dazu frisch geriebenen Parmesan servieren.

