

## *für Gäste: Rindsragout mit Curry und einer Gurken-Raita*

### *La Mise en Place:*

**300 g Rindsragout zum Schmoren, Pfeffermühle, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Stück Ingwer, 1 Nostrano-Gurke, 1 Joghurt, 3 EL saurer Halbrahm, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Kreuzkümmel, 1 Hdv. Minzeblättchen, Butter, 2 EL Tomatenpüree, 1 EL Garam Masala, 1 TL Kurkuma, 2 dl Bouillon, 3 EL Crème fraîche, einige Spritzer Sojasosse**

### *Die Vorbereitung:*

Das Fleisch mit Pfeffer bestreuen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer zu einer Paste mixen. Die Gurke entkernen und an der Röstiraffel reiben. Etwas ziehen lassen und gut ausdrücken. Joghurt mit saurem Halbrahm glattrühren und Knoblauch dazu pressen. Kreuzkümmel, Pfeffer und gehackte Minzeblättchen beifügen und die Gurkenraspel untermischen.

### *Die Zubereitung am Herd:*

In Bräter Butter schmelzen und das Fleisch darin kräftig anbraten. Herausnehmen. Erneut Butter zum Bratsatz geben und darin die Zwiebelpaste dünsten. Tomatenpüree, Garam Masala und Kurkuma beigeben und mitrösten. Das Fleisch wieder beifügen und gut mischen. Bouillon angießen. Zugedeckt während 120 Minuten schmoren, wenn nötig etwas Bouillon nachgießen.

Unmittelbar vor dem Servieren das Fleisch nochmals aufkochen. Crème fraîche mit etwas heisser Sosse verrühren und untermischen. Mit einigen Spritzern Sojasosse abschmecken.

### *Die Vollendung:*

In tiefen Tellern anrichten und etwas Gurkenraita obenauf setzen. Den Rest Raita separat dazu reichen.

