

## *für Gäste: Rindsragout mit Dörrfeigen*

### *La Mise en Place:*

**1 grosse Zwiebel, 1 Stück Ingwer, 2 Peperoncini, 1 Zweiglein Rosmarin, 1 Zweiglein Thymian, 1 Zweiglein Oregano, 6 getrocknete Feigen, 300 g Rindsragout zum Schmoren, Pfeffermühle, 1 dl Rotwein, ½ dl Orangensaft, Butter, 1 EL Tomatenpüree, 2 dl Bouillon, eiskalte Butter**

### *Die Vorbereitung:*

Zwiebel, Ingwer und Peperoncini fein schneiden. Vom Rosmarin, Thymian und Oregano die Blättchen zupfen und ebenfalls hacken. Feigen vierteln. Das Fleisch mit Pfeffer kräftig bestreuen. Rotwein mit dem Orangensaft verrühren.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Im Bräter Butter schmelzen und das Fleisch darin anbraten. Herausnehmen, den Bratsatz mit der Rotwein-Orangensaft-Mischung lösen und durch ein Siebchen in ein Tässchen giessen.

Zwiebel, Ingwer und Peperoncini im gleichen Topf dünsten. Tomatenpüree zugeben und mitrösten. Mit dem Bratjus und Bouillon löschen. Das Fleisch mit Feigen und Kräutern zufügen und kräftig aufkochen. Die Pfanne mit dem Deckel verschliessen und während 150 Minuten weich schmoren, allenfalls etwas Bouillon nachgiessen.

### *Die Vollendung:*

Vor dem Servieren eiskalte Butter in die Sosse schwingen, bis diese leicht bindet.

### *Das passt dazu:*

Kartoffelstock und ein kleiner bunter Salat

