

für Gäste: Rindsragout mit Steinpilzen an einer Portweinsosse

Die Vorarbeit:

10 g getrocknete **Steinpilze** in warmem Wasser einweichen **oder**

La Mise en Place:

100 g frische Steinpilze, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Bund Oregano, 300 g Rindsragout zum Schmoren, Pfeffermühle, 1 Bund Petersilie, Butter, 1 dl Portwein, Butter, 2 EL Tomatenpüree, Bouillon, 100 g Crème fraîche

Die Vorbereitung:

Steinpilze putzen und kleiner schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Oregano fein hacken. Das Fleisch mit Pfeffer bestreuen. Petersilie fein hacken.

Die Zubereitung am Herd:

Im Bräter Butter schmelzen. Den Ragout darin kräftig anbraten und herausnehmen. Den Bratsatz mit Portwein lösen und durch ein Siebchen in eine Tasse giessen.

Im gleichen Topf erneut Butter schmelzen. Zwiebel und Knoblauch darin goldgelb dünsten. Tomatenpüree dazu geben und kurz mitrösten. Fleisch, Portweinjus, Steinpilze und Oregano beifügen und so viel Bouillon dazu giessen, bis das Fleisch knapp bedeckt ist. Alles zugedeckt 2 bis 2½ Stunden schmoren lassen.

Die Vollendung:

4 EL der Bratsosse abschöpfen, mit Crème fraîche verrühren und wieder zum Fleisch geben. Kurz aufkochen bis die Sosse bindet und mit Pfeffer abschmecken. Die Petersilie darüber streuen.

Das passt dazu:

Polenta (mit einem Löffelchen Trüffelcarpaccio verfeinert) oder Bratkartoffelchen

