



Rinderragout in
Rotwein-Holundersoße
mit rosa Pfefferbeeren*

Zutaten (für 4 Personen)

800 g Rindfleisch in Würfeln (1,5 cm Kantenlänge)
3 rote Zwiebeln gewürfelt
3 Tomaten (ersatzweise aus der Dose)
1 Knoblauchzehe gewürfelt
2 Lorbeerblätter, 5 Wacholderbeeren, 3 Nelken
1 EL rosa Pfefferbeeren*
1 Glas Hofgenuss Rinderfond
200 ml Rotwein (trocken)
200 ml Holundersaft
Salz Pfeffer aus der Mühle
100 ml Sahne
Bratöl



* Die rosa Pfefferbeere ist kein echter Pfeffer, wird aber häufig so verwendet, daher der Name.

So gehts:

In einem Schmortopf etwas Öl erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und kurz mit anschwitzen. Danach die kleingewürfelten Tomaten mit in den Topf. Lorbeerblätter, Wacholder und Nelken (am besten in einem Gewürzei) zugeben. Mit Rinderfond, Rotwein und Holundersaft aufgießen. Etwas salzen und 1 ½ Stunden mit geschlossenem Deckel schmoren lassen. Die rosa Beeren etwas zerdrücken und zum Ragout geben und ca. 20 Minuten ohne Deckel weiterkochen (um die Soße etwas zu reduzieren). Dann die Sahne einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen Spätzle oder Polenta.

Gutes Gelingen!