

Toskanisches Rinder-Ragout

Für 4 Personen

50 g getrock. Steinpilze	4 EL Erdnussöl	1,2 kg Rindfleisch, stückig
400 g Zwiebeln, Scheiben	3 Knoblauchzehen, gehackt	2 Lorbeerblätter
34 Zweige Oregano	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
70 g Tomatenmark	Meersalz, schwarzer Pfeffer	25 g Weizenmehl (405)
2 kleine Fenchelknollen, gehobelt	300 g Cocktailtomaten, halbiert	12 EL Honig

Garnierung:

1 Frühlingszwiebel, Scheiben	1 kl. Hand Rucola, stückig	1 rote Chili, Ringe
Fenchelgrün		

Die Steinpilze in eine Schüssel geben, mit 700 g warmem Wasser bedecken und 60120 Minuten einweichen. Dann die Pilze in ein Sieb abgießen und das Einweichwasser auffangen. Die Pilze ausdrücken, grob hacken und mit dem Pilzwasser beiseitestellen.

Einen gusseisernen Bräter auf mittlerer Temperatur 5 Minuten aufheizen. Dann auf hohe Stufe stellen, das Öl zugeben und heiß werden lassen. Das Fleisch darin am besten in zwei Durchgängen braun anbraten und herausnehmen. Die Zwiebeln in den Bräter geben, eventuell etwas Öl nachgießen, Knoblauch und Kräuter zugeben, alles gut vermengen und 2 Minuten anschwitzen. Das Tomatenmark hineingeben und 1 Minute unter Rühren garen. Das Fleisch zurück in den Topf geben und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Mit dem Mehl bestäuben und gut durchrühren. 600 g Pilzeinweichwasser angießen, alles aufkochen, den Deckel aufsetzen und dann bei niedriger Hitze 8090 Minuten köcheln lassen, dabei zwischendurch umrühren.

Die Fenchelscheiben dazugeben und 34 Minuten abgedeckt garen. Dann Tomaten und Steinpilze zugeben, alles gut vermengen und weitere 2 Minuten abgedeckt köcheln lassen. Mit Meersalz, Pfeffer und Honig nach Belieben abschmecken.

Das Rinderragout mit Frühlingszwiebeln, Rucola, Chili und Fenchelgrün garnieren und im Topf servieren.

Su Vössing am 04. November 2024