

Ragout vom Rind mit Pappardelle

Für 4-6 Personen:

1 kg Rindfleisch	Olivenöl	500 ml trockener Rotwein
500 ml Gemüsebrühe	2 Zwiebeln	1 Petersilienwurzel
1 Pastinake	1 Stange Staudensellerie	1 Möhre
2 Zehen Knoblauch	2 EL Tomatenmark	1 TL Paprikapulver
1 Zweig Rosmarin	einige Zweige Thymian	1 Chilischote
2 Lorbeerblätter	Ragout vom Rind mit	Pappardelle
Rezept von Tarik Rose	75 Min. leicht	4 Person(en)
1 Tasse Oliven	1 Glas Kapern	1 Glas eingel. Tomaten
Salz, Pfeffer	500 g Pappardelle	1 Bund Petersilie
Parmesan		

Für das Ragout eignet sich Rindfleisch aus Schulter oder Nacken. Sehr gut passt auch Rinderhüfte. Sie gart schneller, ist aber etwas teurer.

Das Fleisch gut säubern, trocknen und in circa 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch putzen und ebenfalls fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundum anbraten. Danach die Hälfte an Zwiebeln und Gemüse dazugeben und ebenfalls leicht anbraten. Tomatenmark und Paprikapulver unterrühren und kurz rösten. Etwas Rotwein angießen, dann Lorbeerblätter, Rosmarin, Thymian und jeweils die Hälfte der Oliven, der getrockneten Tomaten und des Knoblauch dazugeben. Salzen und pfeffern.

Die Hitze reduzieren und alles in Ruhe schmoren lassen. Wenn die Flüssigkeit dickflüssig eingekocht ist, etwas Brühe oder Rotwein angießen und erneut dickflüssig einkochen lassen. Den Vorgang wiederholen, bis das Fleisch gar ist. Das dauert etwa 45 Minuten.

Tipp:

Backpapier in Topfgröße zuschneiden und einige Löcher hineinstecken.

Das Backpapier auf das Ragout legen. Dadurch kann es besser im Saft einkochen. Die ergänzenden Flüssigkeiten einfach auf das Backpapier gießen. Durch die Löcher kann es problemlos zu den anderen Zutaten fließen.

Kurz vor Garende etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das restliche Gemüse, die Zwiebeln und den Knoblauch darin anschwitzen. Die übrigen getrockneten Tomaten und Oliven, die klein geschnittene Chilischote und die Kapern hinzufügen. Bei milder Hitze 5 Minuten schmoren lassen. Die Masse zum Ragout geben und alles gut verrühren.

Parallel die Nudeln in Salzwasser kochen. Tropfnass zum Ragout geben und alles gut vermengen. Das Nudelgericht auf Teller verteilen, mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und mit der gehackten Petersilie garnieren.

Tarik Rose am 19. Januar 2025