Rindsragout in Rotwein-Schokoladen Sauce und Wirsing-Kartoffelstampf

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 55m
- **Fertig in** 1:15 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '55m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Bürgerlich, zünftig, schmackig, das passt

Zutaten

- Für das Rindsragout:
- 750 g Rindgoulasch aus der Schulter
- 300 ml trockener Rotwein
- 100 ml Sahne
- 200 ml Gekonntgekocht Gemüse- oder Rinderbrühe Instand
- 3 Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 rote Chilischote in dünnen Streifen
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Prise Zimt
- 2-3 El Pflanzenöl
- 60 g Edelbitter-Schokolade
- 1 Tl mit Rotwein angerührte Speisestärke
- Salz, Pfeffers der Mühle, Rosenpaprika nach Geschmack
- Für den Wirsing-Kartoffelstampf:
- 800 g gekochte Kartoffeln, gestampft
- 500 g junger Wirsing, gewaschen, in Streifen
- 2 mittelgroße Zwiebeln in dünnen, halben Scheiben
- 1 El Butter
- Ev. etwas heiße Milch
- Salz, geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Das Rindsragout:

Schritt3

Die Fleischwürfel salzen, pfeffern und mit Paprika vermengen.

Schritt4

Die Platte auf höchste Stufe schalten einen großen Bräter und mit heißem Pflanzenöl stark erhitzen.

Schritt5

Nach und nach das Fleisch dazu geben, rundherum anbraten.

Schritt6

Die Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenmark dazu fügen, 1-2 min mit rösten, glacieren.

Schritt7

Zunächst mit dem Rotwein ablöschen, fast völlig reduzieren lassen.

Schritt8

Dann die Brühe aufgießen, bei schwacher Hitze 50 min. (Ev. etwas länger) weich schmoren, danach prüfen.

Schritt9

Die zerbröckelte Edelbitter-Schokolade in der heißen Sahne auflösen, zerfallen lassen. Mit den Chilistreifen und dem Zimt zum Ragout geben und Alles mit der Speisestärke "sämig" binden; 3-4 min. weiter köcheln lassen, nachschmecken.

Schritt10

Der Wirsing-Kartoffelstampf:

Schritt11

Die Zwiebeln in der Butter glasig anschwitzen, etwas Gemüsebrühe dazu geben und 4-5 min. bei geschlossenem Deckel dünsten.

Schritt12

Mit den gestampften Kartoffeln mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Schritt13

Ev. etwas frischen Schnittlauch darüber streuen.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Zusammen mit dem Rindsragout zu Tisch geben

Rezeptart: Rindfleisch

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rindsragout-in-rotwein-schokoladen-sauce-und-wirsing-kartoffelstampf/