Kalbsragout in Rotweinsauce

Ein Rezept von: **snoopy**



Zutaten für 4 Personen

Rindfleisch:	600 g
Knoblauchzehe:	5 Stück
Zwiebel:	2 Stück
Sellerie:	100 g
Karotte:	250 g
Butter:	50 g
Petersilie:	100 g
Rotwein:	250 ml
Rosmarin:	1 TL
Passata:	1 Flasche(n)
Salz:	1 EL
Pfeffer:	1 TL

Zubereitung

Ein herzhafter Rezept für Kalbsragout in Rotweinsauce. Hier dürfen Karotten und Sellerie natürlich nicht fehlen. Als Beilage eignen sich Kartoffelpüree, Reis oder Nudeln.

Schritt: 1

Knoblauch, Zwiebel, Karotten und Sellerie putzen bzw. waschen und würfeln.
Rindfleisch in grobe Stücke scheiden.

Schritt: 2

50 Butter in einer tiefen Pfanne erhitzen und das Rindfleisch dazugeben.
Das Rindfleisch etwa 5 Min im Butter braten lassen und danach rausnehmen.

Schritt: 3

In derselbe Pfanne wo wir das Rindfleisch angebraten haben, geben wir jetzt gewürfelte Knoblauch, Zwiebel, Karotten, Sellerie, Salz, Pfeffer, Petersilie und Rosmarin dazu. Für etwa 10 Minuten weiter braten. Dann geben wir noch das Rindfleisch dazu und braten alles für weitere 10 Minuten.

Schritt: 4

250 ml Rotwein dazugeben, umrühren und weiterkochen. Nach etwa 15 Minuten können wir die Passata dazugeben. Falls Ihr keine Passata habt könnt ihr auch geschälte Tomaten verwenden. Für weitere 90 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf könnt Ihr eine Tasse Gemüsebrühe oder heißes Wasser dazugeben damit es nicht anbrennt.
Als Beilage habe ich Kartoffelpüre gemacht. Reis passt naürlich auch.
Lasst es Euch schmecken.