



MJPics Fotografie

Italienisches Rinder Ragout
Cucina Italiana



Italienisches Rinder-Ragout ...essen wie bei Nonna

Italienisches Rinderragout für 6 Personen

- 1200 g Rindfleisch aus der Keule
- 100 g getrocknete Tomaten
- 6 mittelgroße Zwiebeln
- 400 g Karotten
- 6 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 8 Wacholderbeeren
- 2 EL Honig
- 100 ml Balsamico Essig dunkel
- 700 ml trockener Rotwein
- 700 ml Rinderbrühe
- 5 TL getrockneter Oregano
- 3 TL getrockneter Rosmarin
- 4 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 4 EL Olivenöl
- 1 Dose gehackte Tomaten (800 g)

-
1. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in gulaschgroße Würfel schneiden
 2. Die getrockneten Tomaten in dünne Streifen schneiden
 3. Zwiebeln und Knoblauch schälen
 4. Die Zwiebeln vierteln und die Knoblauchzehen fein würfeln
 5. Die Karotten waschen, schälen und würfeln
 6. Das Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch in Portionen schön braun anbraten
 7. Zwiebeln, Knoblauch und Karotten dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark dazu geben und alles kräftig unter Rühren braten, das gibt eine schöne dunkle Soße
 8. Rotwein, Rinderbrühe und Balsamico Essig dazu geben
 9. die gehackten Tomaten, die getrockneten Tomaten, den Honig, Rosmarin, Lorbeer, Wacholderbeeren und Oregano dazu geben und alles durchrühren
 10. Mit geschlossenem Deckel ca. 2-2,5 Stunden auf kleiner Hitze schmoren