

## Kochen

Timo Böckle

Mittwoch, 06.03.2024

### Rinder-Safragout mit Rote-Bete-Spätzle und gebratenen Kräuterseitlingen Für 4-6 Personen

#### Zutaten

##### Für das Ragout

400 g Zwiebeln  
4 Knoblauchzehen  
2 kg Rindfleisch (z. B. vom Hals)  
15 g Butterschmalz  
100 g Karotten, orange  
100 g Karotten, gelb  
80 g Knollensellerie  
3 EL Tomatenmark  
1 L Rotwein, trocken oder alkoholfreier Rotwein  
1 L Wasser oder („Koch ein!“ Grundsoße)  
etwas Pfeffer  
etwas Salz

##### Für die Würzbutter

150 g Butter  
15 Wacholderbeeren  
150 g Dinkelmehl Type 630

##### Für die Spätzle

6 Eier (Größe M)  
etwas Salz  
etwa 200 g Weizenmehl (Type 405)  
100 g Dinkel-Vollkornmehl  
500 ml Rote Bete-Saft

##### Für die Kräuterseitlinge:

einige Kräuterseitlinge, 4-6  
1 EL Butterschmalz  
etwas Salz  
etwas Pfeffer

#### Zubereitung:

1. **Für das Ragout** Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln grob würfeln, Knoblauch ganz lassen, evtl. etwas andrücken.
2. Das Rindfleisch in etwa 2x2 cm große Würfel schneiden.
3. Butterschmalz in einen großen Bräter geben und erhitzen. Das Fleisch darin portionsweise von allen Seiten scharf anbraten und wieder aus dem Bräter nehmen.
4. Inzwischen die Karotten und den Sellerie putzen, schälen und abbrausen. Karotten und Sellerie in Stücke schneiden und im Bratfett ebenfalls ca. 2 Minuten anbraten. Herausnehmen.
5. Zwiebeln und die ganzen Knoblauchzehen in den Bräter geben und ebenfalls anbraten.
6. Tomatenmark unter ständigem Rühren anrösten.
7. Fleisch wieder zugeben, mit je etwas Pfeffer und Salz würzen. Mit Rotwein ablöschen und mit Wasser oder Grundsoße auffüllen, sodass das Fleisch bedeckt ist.
8. Fleisch etwa 90 Minuten (je nachdem wie zart das Fleisch ist, kann es auch nur 70 oder 80 Minuten dauern oder ca. 2 Stunden. Daher zwischendurch prüfen ob das Fleisch den



gewünschten Gargrad erreicht hat) bei milder Hitze langsam schmoren. Den Bräterdeckel dabei schräg auflegen.

9. Nach ca. 60 Minuten angebratene Karotten- und Selleriestücke zum Fleisch geben und so lange weitergaren, bis es schön weich und saftig ist.

10. Inzwischen **für die Würz- und Bindebutter** Die Butter in einen kleinen Topf geben, erhitzen, aufschäumen lassen und dabei leicht bräunen. Topf von der Kochstelle nehmen.

11. Die Wacholderbeeren mit der breiten Seite eines Messers andrücken, in die warme Butter geben und für einige Minuten darin ziehen lassen.

12. Die flüssige Butter durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und kurz abkühlen lassen.

13. Mehl zur Butter geben und erst mit einem Teigschaber, dann mit der Hand verkneten. Butter zu einer Rolle formen einfrieren.

14. **Für die Spätzle** Eier und Salz in eine Schüssel geben und mit einem Rührlöffel mit Loch kräftig verrühren. Dann langsam das Mehl zugeben, dabei ständig weiter schlagen und die Konsistenz prüfen.

15. Reichlich Wasser in einem großen Topf aufkochen. Das Spätzlewasser kräftig salzen und mit Rote Bete-Saft färben.

16. Die Spätzle wie gewohnt, ins gefärbte Wasser schaben, pressen oder hobeln. Kurz aufwallen lassen - wenn sie sich aufblähen und oben schwimmen sind sie fertig. Achtung: Das geht ziemlich schnell.

17. Spätzle mit einem Schaumlöffel rausholen und zum Abschrecken in eine Schüssel mit kaltem Salzwasser geben. Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne mit etwas Butter erhitzen.

18. **Die kalte Würz- und Bindebutter** in kleine Stücke schneiden. Die Butter nach und nach zum Ragout geben, bis eine Bindung entsteht und die gewünschte Konsistenz erreicht wird. Das Ragout abschmecken.

19. Die Kräuterseitlinge putzen und den Hut kreuzweise einritzen (falls die Kräuterseitling sehr groß gewachsen sind, nur einen halben Pilz pro Person rechnen oder ersatzweise braune Champignons kaufen).

20. Butterschmalz erhitzen. Kräuterseitlinge darin ca. 1-2 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

21. Ragout, Kräuterseitlinge sowie Spätzle anrichten und servieren.

### **Timos Fleischtipp:**

Für die Zubereitung von Rinderragout eignen sich die folgenden Fleischteile am besten: Hals, Schulterfilet, Schulterdeckel, Bug oder Brust. Ihr Metzger kann sie hier sicher bestens beraten. Das Fleisch sollte grundsätzlich langfaserig und bindegewebereich sein. Bindegewebe erkennt man an den hellen Einschlüssen im Fleisch.