

**Kochen**

**Mira Maurer**

**Mittwoch, den 13.10.2021**

**Rinderragout mit Kartoffel-Kürbispüree und Rotkrautsalat**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für das Ragout**

- 1 kg Rindfleisch, aus der Schulter
- 3 Zwiebeln
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 3 EL Butterschmalz
- 1 EL Mehl, ca.
- 1 EL Tomatenmark
- 250 ml Rotwein
- 500 ml Rinderfond oder -brühe
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Bouquet garni, (Kräutersträußchen: je 1 Stiel Thymian, Rosmarin, Petersilie)
- 0,5 Bund Petersilie



**Für den Rotkrautsalat**

- 1 Kopf Rotkohl, klein
- etwas Salz
- 1 Stück Ingwer, klein ca. 3 cm
- 5 EL Balsamessig
- 2 EL Olivenöl
- 1 Orange, der Saft davon
- 2 EL Preiselbeeren, Glas
- etwas Pfeffer

**Für das Püree**

- 400 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 400 g Kürbis, z. B. Hokkaido, Muskat
- etwas Salz
- 250 ml Milch, ca.
- 50 g Butter
- etwas Muskatnuss

**Zubereitung**

1. **Für das Ragout** das Fleisch in ca. 2,5 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen und ebenfalls würfeln.
2. Fleisch mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Butterschmalz in einem ofenfesten Bräter erhitzen. Das Fleisch portionsweise darin anbraten, herausnehmen und auf einen Teller geben.
4. Zwiebeln und Tomatenmark im Bräter anrösten, Mehl darüber streuen und ebenfalls kurz mitrösten
5. Rotwein zugeben und etwas einköcheln lassen. Danach Fleisch, Brühe, Lorbeerblatt und Bouquet garni zugeben und einmal aufkochen lassen.
6. Den Bräter abdecken und im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 2-3 Stunden schmoren.
7. **Für den Salat** den Rotkohl putzen, vierteln, den harten Strunk entfernen, den Kohl fein hobeln und in eine Schüssel geben.
8. Rotkohl salzen und etwas verkneten. Ingwer schälen und fein reiben.
9. Ingwer, Essig, Öl, Orangensaft und Preiselbeeren zugeben, alles mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und bis zum Servieren ziehen lassen.

10. **Für das Püree** Kartoffeln und Kürbis schälen (Kürbis nach Belieben), abbrausen. Kartoffeln und Kürbis in Stücke schneiden. Kartoffeln und Kürbis in leicht gesalzenem Wasser ca. 15 Minuten weich garen.
11. Milch erwärmen. Kartoffeln und Kürbis abgießen, ausdampfen lassen.
12. Kürbis und Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken.
13. Kürbis-Kartoffelmasse mit Milch und Butter zu einem cremigen Püree verrühren. Mit Salz und Muskatnuss würzen.
14. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
15. Das Ragout aus dem Ofen nehmen, erneut abschmecken und über das Ragout streuen. Mit Püree und Salat anrichten und servieren.