

# Rindsragout mit Knusper-Kartoffeln

Zutaten	Menge bei Personen		
	12	16	4

<b>Ragout</b>				
Oel zum anbraten				
Rindsragout	1500	2000	g	500
Weisswein	3	4	EL	1
Salz	1.5	2	TL	1/2
Butter	3	4	EL	1
Zwiebel	3	4	St	1
Knoblauchzehe	3	4	St	1
Rübli	600	800	g	200
Chinakohl	900	1200	g	300
Tomatenpüree	3	4	EL	1
Kreuzkümmel	3	4	TL	1
Paprika	3	4	TL	1
Rotwein	6	8	dl	2
Fleischbouillon	6	8	dl	2
Salz / Pfeffer				wenig
<b>Kartoffeln</b>				
Kartoffeln, festkochend	1800	2400	g	600
Olivenöl	6	8	EL	2
Salz	2 1/4	3	TL	3/4
Pfeffer				wenig

Vorbereitung	ca. 10 Min.
--------------	-------------

in ca 2 cm grossen Würfeln

fein gehackt  
 fein geschnitten  
 würfeln  
 in feinen Streifen

in 5mm Scheiben

Zubereitung	ca. 2,5 h
-------------	-----------

Oel erhitzen, Fleisch portionenweise begeben, mit Mehl bestäuben, rundum ca 3 Min anbraten, salzen, Herausnehmen, Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen. Butter in derselben Pfanne erwärmen, Zwiebel und Knoblauch andämpfen, Rüebli und alle Zutaten bis und mit Paprika begeben, kurz mitdämpfen. Fleisch wieder begeben, Wein dazugiessen, zu 50 % einkochen. Bouillon dazugiessen, aufkochen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca 2 h schmoren. Deckel entfernen, Flüssigkeit ca 10 Min einköcheln, würzen

Kartoffeln und Oel mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen ca 15 Min im auf 220° vorgeheizten Backofen backen.