

# Pfeffer-Rindsragout



## ZUTATEN

Für 4–5 Personen

- 2 Long-Pfeffer (Langer Pfeffer)
- 8 Pimentkörner
- 1 Esslöffel rosa Pfeffer eingelegt
- 1 Esslöffel grüner Pfeffer eingelegt
- 1 Zwiebel gross
- 1 kg Rindsragout
- Salz
- 2 Esslöffel Bratbutter
- 2 dl Portwein rot
- 4 dl Rinds- oder Kalbsfond oder Fleischbouillon
- 1 Bund Petersilie glattblättrig
- 0.3 Bund Majoran
- 50 g Butter weich
- 1 Esslöffel Mehl
- 0.5 dl Rahm

Den Langen Pfeffer und die Pimentkörner im Mörser fein zerstoßen. Den rosa und grünen Pfeffer in ein Sieb geben, warm abspülen und nur ganz grob hacken. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

Die Ragoutwürfel auf Küchenpapier trockentupfen und mit Salz würzen. In einer grossen Pfanne oder in einem Bräter die Bratbutter erhitzen und das Ragout in 3 Portionen

kräftig anbraten. Wenn die letzte Portion angebraten ist, die Zwiebel sowie allen Pfeffer beifügen und kurz mitbraten. Das bereits angebratene Fleisch wieder dazugeben.

Den Portwein beifügen und alles offen 2–3 Minuten lebhaft kochen lassen. Dann den Fond

oder die Bouillon dazugießen, aufkochen und das Ragout zugedeckt auf kleinem Feuer

2–2½ Stunden sanft weich schmoren.

Gegen Ende der Garzeit die Petersilie und den Majoran fein hacken. Die weiche Butter und das Mehl mit einer Gabel gut mischen.

Wenn das Ragout weich ist, den Rahm, ½ der gehackten Kräuter und die Mehlbutter in

die leicht kochende Sauce geben. Alles noch 5 Minuten leise kochen lassen. Die Sauce

wenn nötig mit Salz abschmecken. Zum Servieren die restlichen Kräuter über das Ragout streuen.