

# Rindfleischtopf mit Peperoni und Frühlingszwiebeln

Für 4 Personen

## Zutaten

1 rote Peperoni  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
800 g Rindsragout  
Salz, schwarzer Pfeffer  
3-4 Esslöffel Olivenöl  
1 Teelöffel edelsüßer Paprika  
1 Esslöffel Tomatenpüree  
4 dl kräftiger Rotwein  
1 Teelöffel Fleischextrakt  
1 Kalbsfüsschen  
1 Zweig Rosmarin  
4 Zweige Thymian



## Zubereitung

1. Die Peperonihaut mit dem Sparschäler entfernen. Die Früchte halbieren, entkernen und in etwa 2 cm grosse Würfel schneiden.
2. Das Weisse der Frühlingszwiebeln rüsten und fein hacken. Schönes Grün in feine Ringe schneiden.
3. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter etwas Olivenöl erhitzen und das Fleisch in 2 Portionen kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
4. Etwas Olivenöl zum Bratensatz geben und darin Frühlingszwiebeln sowie Peperoni andünsten. Den Paprika darüberstäuben, das Tomatenpüree beifügen und alles kurz mitrösten. Mit dem Rotwein ablöschen. Den Fleischextrakt dazugeben. Das Fleisch wieder beifügen und das Kalbsfüsschen sowie die Kräuterzweige dazulegen.
5. Das Ragout zugedeckt auf mittlerem bis kleinem Feuer je nach Fleischqualität 2–2½ Stunden sehr weich schmoren. Wenn nötig zwischendurch etwas Wein nachgiessen. Am Schluss soll die Sauce leicht sämig binden; eventuell einen Moment offen einkochen lassen.

(Quelle: [www.wildeisen.ch](http://www.wildeisen.ch))