

Burgunderragout mit Spätzle

Zubereitungszeit:

ca. 3 Stunden

Zutaten für 8 Personen

Ragout

Ca. 2 kg Rindfleisch (dicke Schulter)
400 g Zwiebeln, fein geschnitten
700 g Karotten, in Stücke schneiden
4 Stangen Staudensellerie in Stücke
2 gelbe Paprika, Stücke schneiden
4 Tomaten, grob gehackt
700 ml Gemüsebrühe
750 ml Rotwein
2 Lorbeerblatt
6 Wacholderbeeren
Butterschmalz
Salz, Pfeffer aus Mühle
Mehl zum wenden

Spätzle

600 g Spätzlemehl
6 Eier
Salz
Wasser / Mineral



Zubereitung:

Ragout

Rindfleisch in Würfel schneiden und trocken tupfen. Leicht salzen und pfeffern und in Mehl wenden. Im Bräter mit Butterschmalz kräftig anbraten.

Zwiebeln, Sellerie, Paprika, Tomaten und Karotten zum Fleisch geben und etwas anrösten. Mit einem Drittel vom Rotwein ablöschen, den Wein fast vollständig einkochen lassen. Den restlichen Wein, Gemüsebrühe, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren dazugeben.

Im Backofen bei 160° ca. 2 Std. schmoren. Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken, wenn nötig mit Mehl etwas binden.

Spätzle

Mehl, Eier, Salz und Wasser werden rasch zu einem Teig vermengt.

Es sollen noch Mehlsuren zu sehen sein.

Teig durch den Knöpflehobel ins kochende Salzwasser arbeiten, aufwallen lassen und abseihen.

In einer Schüssel Spätzle warmhalten.

Weinempfehlung:

„Special Blend“ von IRO

Kochabend:

05. Feb, 2020 / Mike