

RINDERRAGOUT AUF TAGLIATELLE

Hauptgang



ZUTATEN (4 PERSONEN)

- 700 g Rindfleisch
- 300 g Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 150 g Möhren
- 2 EL Butterschmalz
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml Rotwein (trocken)
- 200 ml Rinderfond
- Salz & Pfeffer
- 200 g Crème Légère

- 500g Tagliatelle

ZUBEREITUNG

1. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Möhren schälen und in 1 cm kleine Würfel schneiden.
2. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken.
3. Butterschmalz in einem Topf zerlassen und Fleisch darin scharf anbraten, herausnehmen und beiseite legen.
4. Die Zwiebel und den Knoblauch dann in dem Bratenfett glasig dünsten. Möhren mitanschwitzen und das Tomatenmark unterrühren.

5. Alles mit dem Wein ablöschen und den Rinderfond dazugießen, das Fleisch wieder einlegen und bei mittlerer Hitze abgedeckt ca. 1 Stunde schmoren lassen.
6. Abschließend noch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Tagliatelle nach Packungsanweisung abkochen.
8. Gekochte Tagliatelle auf Teller verteilen, Ragout darauf anrichten und mit einem großen Klecks Crème Légère und frischen Kräutern toppen.

Hinweis: Ich schneide die Zwiebel extra groß, damit ich sie mir wieder gut rausfischen kann. Weil ich ja keine Zwiebel mag. Für den Geschmack ist die Zwiebel aber ein Muss.

