

Rindsragout mit Polenta

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

800 g	Rindsragout mit einem Markknochen
4 EL	Butter
2 EL	Tomatenpurée
7,5 dl	Rotwein (1 Flasche)
1 EL	Mehl
	Salz
	Pfeffer
1 EL	Steinpilzpulver
	Majoran
	Thymian, etc. nach Bedarf
	Rüebli, Knollensellerie, Lauch, Zwiebel,
	Knoblauch
1 Pack	Mais
	Rahm
0.5 L	Bouillon



Zubereitung:

Gemüse in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit dem Tomatenpurée andünsten, dann aus der Pfanne nehmen. Das Fleisch kräftig anbraten, mit dem Wein ablöschen, Gemüsewürfel und Tomatenpurée wieder begeben, würzen, mindestens 1 Std köcheln lassen, bis das Fleisch weich und die Sauce sämig ist.

Für die Polenta Wasser und Milch gemäss Packung aufkochen, Polenta langsam einstreuen, ca. 1 Std köcheln lassen unter stetem Rühren, mit Bouillon würzen und mit Rahm verfeinern.