

Rindsragout mit Steinpilzen an Portweinsauce

Für 6 Personen

20 g gedörrte Steinpilze

1 dl heisses Wasser

1 grosse Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Bund Oregano

1,2-1,5 kg Rindsragout

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Bratbutter zum Anbraten

¼ Liter roter Portwein

1 Esslöffel Butter

3 Esslöffel Tomatenpüree

Ca. ¼ Liter Fleischbouillon

1 Bund glattblättrige Petersilie

150 g Crème fraîche



1. Die Steinpilze unter warmem Wasser spülen. Dann in eine Schüssel geben, mit dem heissen Wasser übergiessen und mindestens 20 Minuten quellen lassen. Anschliessend das Einweichwasser durch ein feines Sieb in ein Gefäss giessen, dabei die Pilze auspressen. Beides beiseitestellen.
2. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Einige kleine Oreganozweige für die Garnitur beiseitestellen, restliche Kräuter hacken.
3. Das Ragout auf Küchenpapier trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Je nach Fleischmenge in 3-4 Portionen teilen.
4. In einem Schmortopf etwas Bratbutter kräftig erhitzen. Die erste Portion Rindswürfel darin anbraten. Herausnehmen, etwas Bratbutter nachgeben und die restlichen Fleischportionen nach und nach ebenfalls anbraten. Nachdem die letzte Portion Fleisch aus der Pfanne genommen wurde, den Bratensatz mit dem Portwein gründlich auflösen, dann durch ein feines Sieb in ein kleines Gefäss giessen.
5. Die Butter im Schmortopf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Das Tomatenpüree dazugeben und kurz mitrösten. Rindsragout, Portweinjus, Pilzwasser, Steinpilze und Oregano beifügen und so viel Bouillon dazugiessen, dass das Fleisch knapp bedeckt ist. Alles zugedeckt je nach Grösse und Fleischqualität der Rindswürfel 2-2½ Stunden schmoren lassen.
6. Die Petersilie fein hacken.
7. Wenn die Rindswürfel weich sind, 3-4 Schöpflöffel heisse Sauce mit der Crème fraîche gründlich verrühren, dann diese Mischung zum Fleisch geben. Wenn nötig alles ungedeckt noch so lange lebhaft kochen lassen, bis die Sauce schön bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie beifügen. Die Rindswürfel anrichten und mit Oregano garnieren.

Als Beilage passen eine Polenta, Nudeln oder Kartoffelstock.

Von Annelies und Hans-Peter Vögelin