

# Rindsragout in Rotwein-Schokoladen Sauce und Wirsing-Kartoffelstampf

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 55m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '55m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bürgerlich, zünftig, schmackig, das passt

## Zutaten

- Für das Rindsragout:
- 750 g Rindgoulasch aus der Schulter
- 300 ml trockener Rotwein
- 100 ml Sahne
- 200 ml Gekonntgekocht Gemüse- oder Rinderbrühe Instand
- 3 Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 rote Chilischote in dünnen Streifen
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Prise Zimt
- 2-3 EL Pflanzenöl
- 60 g Edelbitter-Schokolade
- 1 Tl mit Rotwein angerührte Speisestärke
- Salz, Pfeffers der Mühle, Rosenpaprika nach Geschmack
- Für den Wirsing-Kartoffelstampf:
- 800 g gekochte Kartoffeln, gestampft
- 500 g junger Wirsing, gewaschen, in Streifen
- 2 mittelgroße Zwiebeln in dünnen, halben Scheiben
- 1 EL Butter
- Ev. etwas heiße Milch
- Salz, geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

## **Schritt2**

Das Rindsragout:

## **Schritt3**

Die Fleischwürfel salzen, pfeffern und mit Paprika vermengen.

## **Schritt4**

Die Platte auf höchste Stufe schalten einen großen Bräter und mit heißem Pflanzenöl stark erhitzen.

## **Schritt5**

Nach und nach das Fleisch dazu geben, rundherum anbraten.

## **Schritt6**

Die Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenmark dazu fügen, 1-2 min mit rösten, glacieren.

## **Schritt7**

Zunächst mit dem Rotwein ablöschen, fast völlig reduzieren lassen.

## **Schritt8**

Dann die Brühe aufgießen, bei schwacher Hitze 50 min. (Ev. etwas länger) weich schmoren, danach prüfen.

## **Schritt9**

Die zerbröckelte Edelbitter-Schokolade in der heißen Sahne auflösen, zerfallen lassen. Mit den Chilistreifen und dem Zimt zum Ragout geben und Alles mit der Speisestärke "sämig" binden; 3-4 min. weiter köcheln lassen, nachschmecken.

## **Schritt10**

Der Wirsing-Kartoffelstampf:

## **Schritt11**

Die Zwiebeln in der Butter glasig anschwitzen, etwas Gemüsebrühe dazu geben und 4-5 min. bei geschlossenem Deckel dünsten.

## **Schritt12**

Mit den gestampften Kartoffeln mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

## **Schritt13**

Ev. etwas frischen Schnittlauch darüber streuen.

## **Schritt14**

Anrichtevorschlag:

## Schritt15

Zusammen mit dem Rindsragout zu Tisch geben

**Rezeptart:** Rindfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rindsragout-in-rotwein-schokoladen-sauce-und-wirsing-kartoffelstampf/>