

## Rindsragout mit Senf

(für 4 Personen)

Zutaten: 1200 g Rindfleisch, in Würfel geschnitten  
100 g Bratbutter  
1 Zwiebel, gewürfelt  
1 grosse Karotte, in kl. Würfel geschnitten  
 $\frac{1}{2}$  Knolle Sellerie, in kl. Würfel geschnitten  
1 Stange Lauch, in feine Röllchen geschnitten  
3 Zehen Knoblauch, geschält, fein gehackt  
 $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie  
 $\frac{1}{2}$  Bund Thymian  
2 Lorbeerblätter  
3 EL Mehl  
5 EL Senf, gekörnt  
1 EL Tomatenmark  
4 dl Rotwein, schwer  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 EL Rindsbouillongranulat

Das Fleisch mit einem Fleischgewürz (oder Salz und Pfeffer) würzen. In der Bratpfanne bei starker Hitze allseits gut anbraten, das Gemüse (Zwiebel, Karotte, Sellerie und Lauch) etwas mitbraten und evtl. nachwürzen.

Das Mehl darüber stäuben, das Tomatenmark begeben und beides mitrösten lassen. Den Senf sowie den Knoblauch dazugeben und mit dem Rotwein ablöschen und damit den Bratensatz auflösen. Das Rindsbouillongranulat beifügen. Umrühren. Das Lorbeerblatt, die Petersilie, den Thymian und ca. 3-5 dl Wasser zufügen. Das Ragout zugedeckt 1.25 bis 1,5 Stunden leicht köcheln lassen. Abschmecken vor dem Servieren.