

Rindsragout mit Zwiebeln **(für 4 Personen)**

Zutaten: 800g bis 1 kg Rindsvoressen
 Salz, Pfeffer
 800g bis 1 kg Zwiebeln
 Bratbutter
 1/2 TL Zitronenschale gerieben
 1/2 TL Thymian gehackt
 1/2 TL Knoblauch gehackt

Zubereitung:

Die Zwiebeln fein in Ringe schneiden (Gurkenmesser) und anschliessend in einer Pfanne mit Bratbutter andünsten. Das rohe Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Zwiebeln legen. Das Ragout zugedeckt ca. 2 Stunden leicht köcheln, manchmal rühren (evtl. etwas Rotwein begeben). Zitronenschale, Knoblauch und Thymian gut verrühren und vor dem Servieren darüber streuen.

Dazu passt: Polenta