



Rinderragout

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	1 Std. 30 Min.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

Rindereintopf mit Rauchpaprika

Ragout

600 g Rinderragout
etwas Salz
Erdnussöl zum Anbraten
3 Zwiebeln, in feinen Streifen
2 rote Paprika, in feinen Streifen
1 EL geräuchertes Paprikapulver, (z. B. Pimentón de la Vera)
800 ml Kalbsfond
2 EL Maisstärke
2 Knoblauchzehen, gepresst
1 unbehandelte Zitrone, etwas abgeriebene Schale
1 TL Kümmelpulver

Anrichten

1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
2 Essiggurken, in feinen Streifen
2 EL Crème fraîche

Ragout





Fleisch großzügig salzen. Erdnussöl in einem Bräter erhitzen, Fleisch rundum scharf anbraten. Hitze reduzieren, Zwiebeln, Peperoni und Paprika begeben und bei mittlerer Hitze mitbraten. Kalbsfond und Maisstärke gut verrühren, zum Fleisch gießen und zum Kochen bringen.

Bräter ohne Deckel auf einem Gitterrost auf der mittleren Auflage in den Garraum schieben.

Mit Heißluft feucht 160 °C 1 Stunde 30 Minuten lang garen.

Knoblauch, Zitronenschale und Kümmelpulver nach dem Garen unter das Ragout mischen.

Anrichten

Ragout mit Schnittlauch, Essiggurken und Crème fraîche anrichten.

Garschritte

Heißluft feucht 160 °C während 1 Std. 30 Min.

Tipps

Fleisch ist gar, wenn es beim Einstechen mit einer Fleischgabel leicht von der Gabel gleitet.

Zubehör

großer Bräter oder Porzellanform mit 2 l Volumen

Gitterrost

