

## Rindsragout

### Zutaten:

1 kg Schulterscherzel, 750 g Zwiebel, 200 g Kräuterseitlinge, 50 g Butterschmalz, 2 EL Tomatenmark, 2 Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, 1 TL Thymian, 2 Knoblauchzehen, 1 Bund Suppengrün, ½ l Rotwein, ½ l Rindsuppe, 1 Stück kalte Butter

### Zubereitung:

Die Würfelig geschnittene Zwiebel im heißen Butterschmalz anrösten. Das würfelig geschnittene Rindfleisch dazu geben und rundherum anbraten. Mit Rotwein ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Anschließend das würfelig geschnittene Suppengemüse, Tomatenmark und Gewürze dazu geben, kurz mitrösten und mit Suppe aufgießen. Ca. 1 Std. bei geringerer Hitze dünsten. Die Kräuterseitlinge putzen, in kleinere Stücke schneiden und in etwas Butterschmalz anbraten. Ca. 15 Minuten vor dem Anrichten des Ragouts die Pilze dazugeben, gut abschmecken und ein Stück kalte Butter in die Soße einrühren. Nochmals kurz aufkochen.

**Tipp:** Dazu passt ein Topfserviettenknödel sehr gut!!!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!