

RINDSRAGOUT UNTER DER HAUBE

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

1 EL	Bratbutter	Im Bräter erhitzen,
500 g	Rindsragout ca. 2cm Würfel	darin auf allen Seiten kräftig anbraten, herausnehmen, Hitze reduzieren
1 Stk.	Zwiebel fein geschnitten,	
1 Stk.	Sellerie	
2 Stk.	Rüebli, in kleinen Würfeln	zum Bratsatz geben, anbraten
1 EL	Tomatenpüree	mit dem Gemüse anrösten
90 ml	Aceto balsamico dunkel	zugeben, unter Rühren einkochen lassen
→	Fleisch	wieder dazugeben
wenig	Salz, Pfeffer	
1 Stk.	Lorbeerblatt	
1 Msp.	Zimt	würzen
400 ml	Fleischbrühe	dazu giessen, zugedeckt auf kleiner Stufe 90 Min. schmoren
400 g	Hokkaido Kürbis	rüsten, in ca. 1.5cm grosse Würfeli schneiden, zum Fleisch geben und zugedeckt weiter schmoren lassen
1 Rolle	Blätterteig, rechteckig ausgewallt	ausrollen und flach für kurze Zeit in den Tiefkühler legen Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen Das Fleisch probieren, nach Belieben nachwürzen, dann in eine ofenfeste Gratinform geben, einen Moment abkühlen lassen Den Blätterteig passend als Deckel für die Form zuschneiden, Teigreste als Garnitur verwenden, Deckel mit einer Gabel mehrmals einstechen Mit dem Blätterteig die Gratinform "verschliessen", Ränder gut andrücken, alles mit Eigelb bestreichen Im vorgeheizten Ofen ca. 20-30 Minuten knusprig backen

Eigelb



Anrichten:

Blätterteigdeckel aufschneiden und zusammen mit dem Fleisch auf Tellern anrichten, nach Belieben mit Bot servieren

Tipp:

In Portionen-Gratinförmli zubereiten