



HAUPTGANG

RINDSRAGOUT-GEMÜSE-KARTOFFEL PIE



★★★★★ (103)

2 H 25 MINUTEN
FÜR 4 BIS 6 PERSONEN

ZUTATEN

- HOLL-Rapsöl zum Anbraten
- 500 g** Rindsvoressen, in ca. 2 cm grossen Würfeln
- 1 EL** Weissmehl
- ½ TL** Salz
- 1 EL** Butter
- 3** Schalotten, vierteln
- 1** Knoblauchzehe, fein gehackt
- 250 g** Rüebli, in Würfeln
- 150 g** Knollensellerie, in Würfel
- 200 g** Chinakohl, feinen Streifen
- 3 Zweige** Thymian
- 2** Lorbeerblätter
- 1 EL** Tomatenpüree
- 1 TL** Paprika
- 2 dl** Rotwein
- 2 dl** Fleischbouillon
- Salz & Pfeffer, nach Bedarf

Kartoffeln

- 600 g** festkochende Kartoffeln
- Salz & Pfeffer
- 3 EL** Gruyère, gerieben
- einige** Blätter Thymian

ZUBEREITUNG

- Das Öl im Schmortopf erhitzen, Fleisch portionenweise begeben, mit Mehl bestäuben, rundum ca. 3 Minuten anbraten, salzen. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und die Hitze reduzieren.
- Die Butter in derselben Pfanne erwärmen. Die Zwiebel und den Knoblauch andämpfen, Rüebli, Sellerie und alle Zutaten bis und mit Paprika begeben, kurz mitdämpfen.
- Das Fleisch wieder begeben und mit dem Wein ablöschen. Die Flüssigkeit zur Hälfte einkochen. Die Bouillon dazugießen, aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 ½ Stunden Schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Während das Ragout schmort, die Kartoffeln mit der Schale bissfest kochen oder dämpfen. In ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Ragout in einer Gratinform verteilen. Fächerartig mit den Kartoffelscheiben belegen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Ca. 20 Minuten gratinieren.