

Lust auf beef?

Natura-Beef Ragout an einer Schokoladen-Balsamicosauce



Zutaten für 4 Personen

- 800 g Voressen
- 1 grosse Zwiebel
- 1 El Bratbutter
- Fleischgewürz
- 1 El Tomatenpüree
- 1 El Mehl
- 2 dl Balsamicoessig
- 4 dl Bouillon
- 2 Lorbeerblätter
- 1 El Preiselbeerkonfitüre
- Salz und Pfeffer
- 50 g dunkle Schokolade

Foto: www.ninamattli.ch

Zubereitung

Zwiebel fein hacken.

Das Fleisch in der heissen Bratbutter allseitig gut anbraten, würzen. Zwiebel dazugeben und kurz weiterbraten.

Tomatenpüree unterrühren und mitbraten, mit Mehl bestäuben und gut vermengen.

Mit dem Balsamicoessig ablöschen und mit der Bouillon auffüllen. Lorbeerblätter dazugeben.

Zugedeckt etwa 2 1/2 Stunden bei kleiner Hitze weichschmoren.

Preiselbeerkonfitüre dazugeben, abschmecken und die Sauce eventuell mit etwas Mehl oder Speisestärke binden.

Schokolade in kleine Stücke brechen und in der Sauce schmelzen lassen, nicht mehr kochen.

Quelle Rezept: Kathrins Natura-Beef Fleischküche. Erhältlich im [Webshop von Mutterkuh Schweiz](#)