Rindsragout mit Kartoffelpolster

1,5 kg Rindfleisch (z.B. Gulaschfleisch)
2 El Senf
2 Hand voll grob geschnittenes Gemüse (Karotte, Sellerie, Topinambur)
1 Flasche Rotwein
Wasser oder Brühe
Gewürze: 4 Lorbeerblätter, 5 Wacholderbeeren, 5 Nelken, Rosmarin, Salbei, Salz, Pfeffer
Stärke
Preiselbeeren im Glas

Das Fleisch in große Würfel schneiden und den Senf darauf verteilen. Das Fleisch in einem großen Topf scharf anbraten und das Gemüse dazugeben. Ich benutze immer meinen Gusseisen Bräter. Nach kurzem weiterbraten mit dem Rotwein ablöschen. Kochen lassen bis der Alkohol verkocht ist und dann mit Wasser oder Brühe auffüllen bis Fleisch und Gemüse bedeckt sind. Die kleineren Gewüze kann man in ein Teesieb stecken um sie später einfacher wiederzufinden. Alle Gewürze mit in den Topf geben und nun das Ragout ca. 2 Stunden köcheln lassen. Wenn das Fleisch mürbe ist, gehts an den letzten Schliff. Ein paar Löffel der Sauce in eine kleine Schale geben und mit ca. 2 Tl. Stärke glatt rühren. Die Stärke-Mischung zurück zum Ragout geben und nochmal kurz aufkochen lassen. 2-3 El. der Preiselbeeren in die Sauce rühren und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

1 kg mehlige Kartoffeln
240 g griffiges Mehl
2 Dotter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Die Kartoffeln kochen, danach schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit den restlichen Zutaten zu einem klebrigen Teig verkneten. Jetzt die Arbeitsplatte dick mit Mehl bestreuen und eine Rolle formen. Mit einer Teigkarte oder einem Messer kleine Polster abtrennen. Die Stückchen in einer Pfanne mit Butter langsam goldbraun backen. Wiederholen, bis der ganze Teig aufgebraucht ist.

Dazu passt hervorragend: Unser Blaufränkisch Ried Dürrau. In kleinen Holzfässern ausgebaut mit einer dichten, feinwürzigen und fruchtbetonten Nase. Die feine Säure untermalt die leichte Süße der Sauce und das Gericht wird durch den langen Abgang perfekt abgerundet.