

Rinder-Ragout mit Schokolade auf katalanische Art

Zutaten für 4 Personen:

*2 rote Paprikaschoten (300g)
Tomaten (250g), 1 Zwiebel,
3 EL Essig, 3 EL Schweineschmalz (Butterschmalz)
Ca. 700 g Rindergulasch aus der Keule !!
Ca. 1/2 l Fleischbrühe (tr. Rotwein)
2 Nelken, 1/2 Zimtstange
4 große Möhren, 3 große Kartoffeln
4 Zehen Knoblauch,
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
80 g Zartbitter-Schokolade*

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Die Paprikaschoten auf dem mittleren Rost etwa 20 Minuten garen.

Herausnehmen, halbieren, häuten, entkernen
und das Fruchtfleisch zerschneiden.

Inzwischen die Tomate mit kochendem Wasser überbrühen,
häuten, Kerne und Stielansatz entfernen und das Fruchtfleisch
in Würfel schneiden.

Den Knoblauch schälen. Die Zwiebel schälen und vierteln.

Die Schokolade in Stücke brechen.

Mit den Paprikaschoten, der Tomate, dem Knoblauch,
der Zwiebel und dem Essig im Mixer pürieren.

Das Schweineschmalz erhitzen.

Das Fleisch darin portionsweise anbraten, dabei mit Pfeffer
und Salz würzen.

Das Püree, die Brühe, die Nelken und die Zimtstangen hinzugeben.

Zugedeckt etwa 50 Minuten garen.

Die Möhren und die Kartoffel schälen und waschen.

Die Möhren längs vierteln und klein schneiden, die Kartoffel würfeln.

Beides zum Fleisch geben und etwa weitere 15 Minuten köcheln lassen.

dann Nelken und Zimt entfernen und Ragout abschmecken.

Dazu einen Salat servieren !!

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!