

# Korsisches Ragout

Die getrockneten Steinpilze mit einem halben Liter kochendem Wasser übergiessen und beiseite stellen.

Das Fleisch in sehr grosse Teile schneiden. Schneiden Sie es quer zu der in der Mitte verlaufenden Sehne – diese Sehne **auf keinen Fall** wegschneiden. Sie muss erhalten bleiben, um dem Gericht Geschmack zu geben und das Fleisch saftig halten.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Im Bräter mit Olivenöl anschwitzen. Sobald sie glasig werden, in der Mitte ein Loch freimachen, Olivenöl hineingeben und das Tomatenmark darin eine Minute anbraten und dann mit den Zwiebeln vermengen.

Den Weisswein angiesen, eventuelle Bratansätze beim Aufkochen des Weins durch Schaben vom Boden des Bräters lösen.

Den Speck in feine Streifen schneiden und ungebraten zu den Zwiebeln geben. Das Fett des ungebratenen Specks schmilzt während des Garens, gibt seinen Geschmack ab und schwimmt am Schluss auf der Oberfläche des Ragouts, wo man es dann leicht mit Hilfe eines Esslöffels abschöpfen kann.

Knoblauch schälen, halbieren und einen evtl. grünen Keim in der Mitte entfernen. Der Knoblauch muss hier nicht kleingeschnitten werden, da er durch das lange Schmoren zu einem wohlschmeckenden Püree weichgart, welches keine „Knoblauchfahne“ im Atem erzeugt.

Knoblauch, Speck, Kräuter, Lorbeerblätter zu der Zwiebel-Tomatenmarkmischung geben und Salzen und Pfeffer.

Die Fleischstücke mehlieren und anschliessend überschüssiges Mehl abklopfen. Salzen und in Olivenöl scharf anbraten, bis sie von allen Seiten gleichmässig und gut gebräunt sind. Die hier verwendeten 1.2 kg Fleisch wurden auf zweimal gebraten, da alles auf einmal zu viel für die Pfanne geworden wäre (Temperatur sinkt durch das viele kalte Fleisch schlagartig ab und Fleisch brät nicht mehr, sondern kocht nur noch vor sich hin und wird zäh)

Das gebratene Fleisch zu den restlichen Zutaten in den Bräter geben.

Die eingeweichten Steinpilze mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und in den Bräter geben.

Das Wasser vorsichtig in eine zweite Schüssel abgiessen, damit man nicht den oftmals in den Pilzen enthaltenen Sand ins Essen kippt. Der Sand hat sich am Boden der Schüssel abgesetzt. Das Wasser in den Bräter über das Fleisch geben. Auch hier wieder vorsichtig giessen, um zu überprüfen, ob sich nicht doch noch ein paar Sandkörner hineingeschmuggelt haben.

Das Fleisch sollte von Wasser ganz oder fast ganz bedeckt sein. Fehlt noch etwas, dann einfach mit heissem Wasser auffüllen.

Deckel drauf und für mindesten 2 ½ Stunden in das vorgeheizte Rohr geben.

Wenn Sie zwischendrin mal überprüfen wollen, werden Sie feststellen, dass das Fleisch hart und zäh ist, aber nach den 2 ½ - 3 Stunden wird es weich sein und auf Gabeldruck fast von selbst zerfallen.

Am besten ist es, den Bräter nach 2 ½ Stunden aus dem Rohr zu nehmen und abkühlen zulassen.

Wenn man dann essen möchte, gibt man den abgekühlten Bräter ins kalte Rohr, stellt 150° (Umluft) ein und lässt das Ragout sich darin eine Stunde lang wieder langsam erwärmen.

Nudeln al dente kochen und das Ragout sowie geriebenen Parmesan servieren.

1.2 kg Rindfleisch (Mittelbug)

40 g getrocknete Steinpilze

6 Knoblauchzehen

150 g geräucherten Speck

3 Zwiebeln

250 ml Weisswein

2 EL Tomatenmark

1 gestrichenen TL Provencekräuter

2 Lorbeerblätter

400 g Nudeln (Maccharoni, Tortiglioni), Salz & Pfeffer, Mehl und Olivenöl zum braten