

korsisches Ragout



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, Olivenöl zum braten

Die getrockneten Steinpilze mit einem halben Liter kochendem Wasser übergiessen und beiseite stellen. Das Fleisch in sehr grosse Teile schneiden. Schneiden Sie es mit der 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 angiessen, 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 (Esslöffel einfach flach in die Öllacken eintauchen und Öl abheben).

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 Pfeffern.

Die Fleischstücke in Mehl wälzen. Durch dieses mehlieren wird später die Sauce schön sämig.

Durch leichtes Klopfen auf die Fleischstücke das überschüssige Mehl entfernen und die Stücke in Olivenöl scharf anbraten, bis sie von allen Seiten gleichmässig und gut gebräunt sind. Währenddessen salzen. 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 im Dopf garen.