

Pasta mit Beef Ragout (slow cooked)

Eure Gäste werden dieses Slow-Cooked-Gericht lieben! Pasta – serviert mit einem köstlichen, zart geschmorten Ragout. Dazu frisch geriebener Parmesan – ein Traum!

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 180 Min. · Gesamtzeit 210 Min.

Zutaten

1,2 kg Rindfleisch (es eignen sich zum Beispiel Schulter, Nacken oder Bürgermeisterstück)

4-5 EL Olivenöl

1 Gemüsezwiebel

4-5 Möhren

4 Stangen Staudensellerie

4 Knoblauchzehen

4 EL Tomatenmark

400-500 ml Rotwein oder roter Traubensaft

800 g Dosentomaten

500-600 ml Rinderfond

3 Lorbeerblätter

2 Zweige Rosmarin

Salz & Pfeffer

frisch geriebener Parmesan

500 g Pasta (z. B. Bandnudel oder Rigatoni)

Zubereitung

1. Bereitet zuerst das Gemüse vor. Schält die Gemüsezwiebel, 4-5 Möhren und 4 Knoblauchzehen und hackt alles, auch die 4 Stangen Staudensellerie, in feine Würfel.
2. Nehmt einen großen Bräter und erhitzt darin 4-5 EL Olivenöl. Tupft das Fleisch ab und bratet es ca. 15 Minuten von allen Seiten an. Nehmt es anschließend heraus und legt es beiseite.
3. Gebt jetzt Gemüsezwiebel, Möhren, Knoblauch und Staudensellerie in den Bräter, würzt das Ganze mit einer guten Prise Salz und schwitzt alles für ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze an.
4. Rührt 4 EL Tomatenmark ein und lasst es ein bisschen mit anschwitzen, bis sich ein leichtes Röstaroma entfaltet.
5. Gießt jetzt 400-500 ml Rotwein oder Traubensaft, 800 g Dosentomatent und 500-600 ml Rinderfond und rührt alles gut um. Würzt nochmal ein wenig mit Salz und Pfeffer, gebt 3 Lorbeerblätter hinein und lasst das Ganze nochmal kurz aufkochen.
6. Legt das Fleisch zurück in den Bräter und legt zwei Rosmarinzweige dazu.

- 7.** Stellt den Bräter (mit Deckel) in den Backofen und lasst das Ragout für ca. zweieinhalb Stunden bei 160°C Umluft schmoren.
- 8.** Wenn die Zeit um ist, nehmt ihr den Deckel vom Bräter und lasst das Ragout für eine weitere halbe Stunde im Backofen simmern.
- 9.** Holt den Bräter aus dem Ofen und zieht das zart geschmorte Fleisch mit zwei Gabeln auseinander. So wie beim Pulled Beef. Rührt danach nochmal alles um und schmeckt das Ragout eventuell mit Salz ab.
- 10.** Kocht die Pasta nach Packungsanweisung und serviert sie anschließend mit einer Kelle Ragout und frischem Parmesan auf dem Teller.
- 11.** TIPP: Achtet beim Kauf auf ein gutes Stück Fleisch! Sollte es am Ende mehr Fleisch sein, als ihr braucht, passt einfach die anderen Mengenangaben etwas an. Das Ragout könnt ihr auch wunderbar einfrieren.