



## HAUPTGANG

# RINDSRAGOUT-GEMÜSE-KARTOFFEL PIE



★★★★★ (88)

2 H 25 MINUTEN  
FÜR 4 BIS 6 PERSONEN

## ZUTATEN

HOLL-Rapsöl zum Anbraten

**500 g** Rindsvoressen, in ca. 2 cm grossen Würfeln

**1 EL** Weissmehl

**½ TL** Salz

**1 EL** Butter

**3** Schalotten, vierteln

**1** Knoblauchzehe, fein gehackt

**250 g** Rübli, in Würfeln

**150 g** Knollensellerie, in Würfel

**200 g** Chinakohl, feinen Streifen

**3 Zweige** Thymian

**2** Lorbeerblätter

**1 EL** Tomatenpüree

**1 TL** Paprika

**2 dl** Rotwein

**2 dl** Fleischbouillon

Salz & Pfeffer, nach Bedarf

## Kartoffeln

**600 g** festkochende Kartoffeln

Salz & Pfeffer

**3 EL** Gruyère, gerieben

**einige** Blätter Thymian

## ZUBEREITUNG

- 1 Das Öl im Schmortopf erhitzen, Fleisch portionenweise begeben, mit Mehl bestäuben, rundum ca. 3 Minuten anbraten, salzen. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und die Hitze reduzieren.
- 2 Die Butter in derselben Pfanne erwärmen. Die Zwiebel und den Knoblauch andämpfen, Rübli, Sellerie und alle Zutaten bis und mit Paprika begeben, kurz mitdämpfen.
- 3 Das Fleisch wieder begeben und mit dem Wein ablöschen. Die Flüssigkeit zur Hälfte einkochen. Die Bouillon dazugiessen, aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 ½ Stunden Schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Während das Ragout schmort, die Kartoffeln mit der Schale bissfest kochen oder dämpfen. In ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Ragout in einer Gratinform verteilen. Fächerartig mit den Kartoffelscheiben belegen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Ca. 20 Minuten gratinieren.