



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

- 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.
- Die Butter in derselben Pfanne erwärmen. Die Zwiebel und den Knoblauch andämpfen, Rübli, Sellerie und alle Zutaten bis und mit Paprika begeben, kurz mitdämpfen.
- 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.
- 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.