

Carbonade Flamandes - Rindsragout an Biersauce

Carbonades flamandes ist eine Spezialität aus Belgien, mit einem süss-sauren Touch.

Einkaufsliste (4-5 Personen)

400 g	Zwiebeln
2 Stück	Knoblauchzehen
1 Stück	Rüebli
1 Stück	Sellerie
1 Kg	Ragout (Rind)
2 EL	Bratbutter
1 EL	Zucker (Braun)
2 EL	Weissweinessig
3 DL	Bier (Hell oder Dunkel)
3 DL	Rinder Bouillon
1 EL	Senf
Etwas	Petersilie
Etwas	Thymian
1 Stück	Lorbeerblatt



Zubereitung

1. Backofen auf rund 160 Grad vorheizen.
2. Knoblauch, Zwiebeln Rüebli und Sellerie schälen. Zwiebeln und Knoblauch hacken, Rüebli und Sellerie in kleine Würfel schneiden.
3. Das Ragout mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und in einem Bräter (idealerweise aus Guss) zusammen mit etwas Bratbutter erhitzen. Die Fleischwürfel Portionenweise kräftig anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen.
4. Die restliche Bratbutter im Bräter erhitzen und die Zwiebeln darin auch kräftig anbraten. Nach 3-4 Minuten den Zucker darüber streuen und die Zwiebeln so lange weiterbraten, bis sie leicht caramolisieren. Dann den Essig beifügen. Rüebli, Sellerie, Bier, Senf und Bouillon dazugeben. Das Fleisch wieder dazugeben. Die Hälfte der Petersilie sowie die Thymianzweige und Lorbeerblätter in die Sauce legen.
5. Den Bräter gedeckt im 160 Grad heissen Ofen auf die unterste Rille stellen. Das Ragout 2½-3 Stunden weich schmoren lassen. Dabei gelegentlich die Flüssigkeit kontrollieren und wenn nötig etwas Bier oder Bouillon nachgiessen.
6. Den Bräter aus dem Ofen nehmen. Die restliche Petersilie fein Hacken und das Ragout damit bestreuen.
Zusammen mit frittierten Kartoffeln, Stock, Bramata oder frischer Pasta servieren
Geschrieben in [Rezepte](#).