

Portweinragout mit Stilton-Topinambur Stampf

2	grosse	Zwiebeln
800	grosse	Rindsragout
		Salz
		Pfeffer
2	EL	Oel zum anbraten
2	dl	Roter Portwein
4	dl	Rindsbouillon
2	dl	gebundene Bratensauce
600	g	Topinambur
		mehlige kochende
400	g	Kartoffeln
1	EL	Butter
125	g	Stilton