

# Geschmortes Rind mit Sellerieblättern, Minze und Reis

## Für 4 Personen

### Für das Ragout:

700 g Rindfleisch (Oberschale)	Salz	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel, gemahlen
$\frac{1}{2}$ TL Curcuma, gemahlen	2 EL Butterschmalz	2 Zwiebeln
500 ml Rinderbrühe	1 Stauden Sellerie	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Minze	1 TL Tomatenmark	

### Für den persischen Reis:

300 g Basmatireis	Salz	2 EL Butter
-------------------	------	-------------

Für das Ragout das Fleisch kalt abspülen, trocken tupfen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden.

Fleischwürfeln mit etwa  $\frac{1}{2}$  TL Salz, Kreuzkümmel und Curcuma würzen.

In einer tiefen Pfanne oder einem kleinen Schmortopf 1 EL Butterschmalz erhitzen.

Die Fleischwürfel darin portionsweise leicht braun anbraten.

Inzwischen die Zwiebeln schälen und würfeln.

Zwiebelwürfel unter das Fleisch mischen und mitbraten, bis die Zwiebeln weich sind.

Hälfte der Brühe angießen und alles zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 1 Stunde weich schmoren. Zwischendurch öfter umrühren und gegebenenfalls noch etwas Brühe angießen, sodass das Fleisch stets gerade mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Inzwischen Reis in lauwarmem Wasser waschen und gut abtropfen lassen.

In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Den Reis darin ca. 7 Minuten bissfest garen. Reis in ein Sieb geben, abtropfen lassen und kurz abspülen.

In einem Topf mit dickem Boden 2 EL Butter schmelzen. Den Reis zugeben und zugedeckt bei sehr kleiner Hitze dämpfen.

Staudensellerie putzen, zartes Grün beiseitelegen. Selleriestangen in ca. 1 cm lange Stücke schneiden.

Petersilie und Minze waschen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen abzupfen.

Sellerieblätter, Minze und Petersilie hacken.

Übriges Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.

Sellerie darin anbraten, salzen und ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Wenden braten.

Gehackte Kräuter unter den Sellerie mischen. 1-2 Minuten ziehen lassen.

Sobald das Fleisch weich ist, Tomatenmark und übrige Brühe untermischen, kurz köcheln lassen.

Gemüse-Kräutermischung unter das Fleisch rühren. Alles nochmals für einige Minuten bei kleiner Hitze zu einem Ragout köcheln lassen.

Ragout und Persischen Reis auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 18. April 2018