

Geschmortes Rind mit Staudensellerie, Minze, Reis

Für 4 Personen

500 g Rindfleisch	2 Zwiebeln	2 EL Butterschmalz
$\frac{1}{2}$ TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma, gemahlen	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel, gemahlen
500 ml Rinderbrühe	300 g Basmatireis	2 EL Butter
2 Stangen Staudensellerie	1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Minze
1 TL Tomatenmark		

Das Fleisch kalt abspülen, gründlich trocken tupfen und in feine, etwa 2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln.

Die Hälfte vom Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Fleischwürfel darin portionsweise anbraten. Mit Salz, Kurkuma und Kreuzkümmel würzen.

Zwiebelwürfel unter das Fleisch mischen und alles weiterbraten, bis die Zwiebel weich ist.

Hälfte Brühe angießen, aufkochen. Das Fleisch zugedeckt etwa 1 Stunde weich schmoren. Zwischendurch gelegentlich durchrühren und falls nötig noch etwas Brühe zugießen.

Den Reis lauwarm waschen, abtropfen lassen. Reichlich Salzwasser aufkochen, den Reis einstreuen und ca. 7 Minuten köcheln lassen. Reis abgießen und gründlich mit lauwarmem Wasser waschen. Abtropfen lassen.

Butter in einem breiten Topf schmelzen. Den vorgegarten Reis kegelförmig drauf schichten. Den Topf mit einem doppelt gelegten sauberen Geschirrtuch bedecken. Deckel auflegen und den Reis bei sehr schwacher Hitze ca. 20 Minuten gar dämpfen.

Vom Staudensellerie die Blätter entfernen, diese abbrausen und trockenschütteln. Die Stangen waschen und in ca. 1 cm lange Stücke schneiden.

Petersilie und Minze waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Blätter des Staudensellerie zusammen mit Minze und Petersilie hacken.

Übriges Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, den Staudenselleriestücke darin anbraten, salzen und 5 Minuten bei kleiner Hitze braten. Kräuter untermischen und weitere 1-2 Minuten köcheln lassen.

Sobald das Fleisch weich geschmort ist, das Tomatenmark und die restliche Brühe untermischen, kurz köcheln lassen. Dann das Gemüse- Kräutergemisch dazu geben und alles zusammen nochmals für einige Minuten bei schwacher Hitze zu einem sämigen Ragout köcheln lassen. Vor dem Servieren nochmals abschmecken. Ragout und Reis anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 30. Oktober 2019