

## Rinder-Ragout in Tomaten-Soße mit Pasta

### Für 4 Portionen

1200 g Rindfleisch	4 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
1 Lorbeerblatt	400 ml Weißwein	100 ml Sherry
2 Dosen gehackte Tomaten	300 g Doppelrahmfrischkäse	2 EL Milch
175 g Tomatenmark	1 Glas Rinderfond	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	500 g Pasta	

Fleisch (Rindfleisch, Schulter) in Würfel schneiden. Ein bisschen Fett kann an dem Fleisch bleiben, dann trocknet es beim Anbraten nicht aus. Das Fleisch in sehr heißem Olivenöl scharf anbraten. Beim Anbraten des Fleisches entsteht Wasser, sogenannter Fleischsaft. Diesen Fleischsaft etwas einkochen lassen, um dem Ragout ein kräftiges Aroma zu verleihen.

Die Zwiebeln halbieren und in Ringe schneiden. Den Knoblauch ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Beides in einem separaten Topf anschwitzen. Das Fleisch, ohne den gelassenen Fleischsaft, zu den angeschwitzten Zwiebeln und dem Knoblauch geben. Tomatenmark und Lorbeer hinzugeben und alles miteinander vermengen, bis das Tomatenmark das Fleisch gleichmäßig benetzt.

Diese Masse dann mit Weißwein und etwas Sherry ablöschen. Anschließend die gehackten Tomaten dazu geben und alles miteinander vermengen. Zum Schluss den Rinderfond und den Fleischsaft, der vom Anbraten des Fleisches übrig geblieben ist, dazu geben. Das Ragout leicht vor sich hin köcheln lassen.

Das Nudelwasser salzen und eine geviertelte Zwiebel hinzugeben. Die Nudeln 'al dente' kochen und mit dem Ragout servieren.

Frank Rosin am 21. Juli 2014