

Wiener Tafelspitzragout

für 4 Personen

Zutaten:

800g – 1000g Tafelspitz (alternativ: Rinderbugfilet oder Bürgermeisterstück)	2EL Meerrettich ½ Liter Weißwein ½ Liter Brühe ¼ Liter Sahne 2EL Butterschmalz
3 mittelgroße weiße Zwiebeln	
3 Karotten	
2 Stangen Lauch	
½ Sellerie	<i>Pfeffer, Salz, Muskat, Cayennepfeffer, Prise Curry,</i>
2EL Senf	<i>Messerspitze Kardamom</i>

Zubereitung:

Das Rindfleisch in Ragoutwürfel schneiden (*alternativ beim Metzger bestellen*).

Die Zwiebel und das Gemüse in feine Würfel (*Brunoise*) schneiden.

In einem hohen Topf (mind. 15cm) mit Deckel das Fleisch im Butterschmalz sanft anschmurgeln, dann das Gemüse zugeben & mitbraten.

Anschließend den Senf und den Meerrettich kurz mit anbraten und nun mit Weißwein und Brühe ablöschen.

Das Ganze bei mittlerer Hitze ca. 1,5 - 2 Std. sanft köcheln lassen.

Abschließend mit den Gewürzen abschmecken und die Sahne zugießen.

Umrühren und wenn nötig ein wenig andicken.

Als Beilage passen sehr gut Bratkartoffeln und Rote Bete.

Guten Appetit !