



Kalbsragout mit Dörrtomaten und Pilzen

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet

25 gr.	Gemischte getrocknete Pilze	z.B. Steinpilze, Totentrompeten, usw.
1	mittlere Zwiebel	
2-3	Stangensellerie	je nach Grösse
800 gr.	Kalbsragout	

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2 EL	Bratbutter
1 EL	Mehl
1 dl.	Noilly Prat oder halbtrockener Sherry / halb Weisswein
3 dl.	Hühner- oder Gemüsebouillon
100 gr.	In Öl eingelegte Dörrtomaten
½ B	Oregano
1 ½ dl.	Rahm
1-2 TL	Zitronensaft

Die Pilze in warmem Wasser etwa 30 Minuten einweichen. Abschütten, gründlich spülen und gut ausdrücken. Grosse Pilze in Streifen schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Stangensellerie rüsten und klein würfeln.

Das Kalbsragout mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Schmortopf in der heissen Bratbutter in 2-3 Portionen anbraten. Am Schluss wieder alles Fleisch in die Pfanne geben. Pilze, Zwiebel sowie Stangensellerie beifügen und alles 2-3 Minuten dünsten. Das Mehl in ein Siebchen geben und darüber stäuben. Nochmals alles gut mischen, mit dem Noilly Prat oder der Sherry-Weisswein-Mischung ablöschen und leicht einkochen lassen. Dann die Bouillon beifügen und alles zugedeckt auf kleinem Feuer gut 1 Stunde leise schmoren lassen.

Inzwischen die Dörrtomaten auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Den Oregano fein hacken.

Nach gut 1 Stunde Kochzeit Dörrtomaten, Oregano und Rahm beifügen und das Kalbsragout nur halb gedeckt 30-45 Minuten fertig garen. Vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Dazu servieren wir Butternüdeli und Broccoli.