**Rindsdünstragout mit Tomaten und Oliven**

**Ein Bild, das drinnen, Tisch, Küche, Essen enthält.

Automatisch generierte BeschreibungZutaten:**

Rindsschulter, dressiert

Gewürzsalzmischung für Fleisch

Bratbutter

Zwiebeln, geschält

Knoblauch, geschält

Speck, geräuchert

Tomatenpüree

Weißmehl

Rotwein

Kalbsfond, braun

Gewürzsäcklein

Garnitur

Tomaten

Oliven, schwarz, entsteint

Ein Bild, das grün, sitzend, Zug, Tisch enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

2.

3.

Ein Bild, das drinnen, Essen, sitzend, Tisch enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Essen, drinnen, Tisch, Schüssel enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

**1.**

Ein Bild, das Essen, Schüssel, Tisch, sitzend enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Essen, Schüssel, Tisch, sitzend enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Essen, Tisch, Schüssel, sitzend enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Sirupartig einkochen lasse

Mit Rotwein ablöschen

Speckwürfel und Tomatenpüree beigeben und mitdünsten.

6.

5.

4.ö

Speck würfel blanchieren

Dünsten, ohne Farbe nehmen zu lassen, bis sich ein sirupartiger Saft gebildet hat.

Fleischwürfel würzen.

Butter in einem Rondeau erhitzen, Fleisch, Zwiebeln und Knoblauch beigeben.

Ein Bild, das Essen, drinnen, Tisch, sitzend enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Ein Bild, das Schüssel, Essen, Tisch, sitzend enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Essen, drinnen, Tisch, Schüssel enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

9.

7.

8.

Mit dem Weißmehl stäuben

Aufkochen und das Gewürzsäcklein beigeben.

Mit braunem Kalbsfond knapp bedecken

Ein Bild, das drinnen, Schrank, Essen, Backofen enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Essen, Schüssel, Löffel, Tisch enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das drinnen, Metall, schwarz, Stahl enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

12.

11.

10.

Zugedeckt im Ofen oder auf dem Herd weich dünsten

Fleisch und Speckwürfel mit einer Schaumkelle herausnehmen und das Gewürzsäcklein entfernen.

Des Öfteren abschäumen

Ein Bild, das Tasse, drinnen, Essen, Tisch enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Essen, Tisch, Schüssel, sitzend enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das drinnen, sitzend, grün, Tisch enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

15.

14.

13.

Fleisch und Speckwürfel wieder in die Sauce geben und abschmecken

Die Sauce etwas einkochen und eventuell leicht nachbinden

Die Sauce mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Drahtspitzsieb passieren

Ein Bild, das Teller, Essen, Tisch, Schüssel enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Essen, Tisch, Schüssel, sitzend enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Dünstragout anrichten und die Garnitur über das Gericht geben.

Tomatenwürfel und Oliven in der Butter sautieren und abschmecken.

17.

16.