



Anleitung

Ragout

- Öl in einem grossen Topf erhitzen, anschliessend Ragout und Zwiebeln stark anbraten.
- Gemüse dazugeben und mitbraten
- Mit Rotwein ablöschen und einköcheln lassen
- Rindsfond dazugeben und anschliessend mit Wasser auffüllen (es sollte alles gedeckt sein)
- Lorbeerblatt dazugeben
- Bratensaucen-Pulver dazugeben
- Das Ragout sollte mindestens 3 Stunden bei niedriger Hitze köcheln. Je länger das Fleisch gegart wird, desto zarter wird es. Aus meiner Erfahrung wird das Ragout nach 5 Stunden perfekt.
- Nach ca. 2 Stunden den Preiselbeer Kompott dazugeben
- In der letzten halben Stunde mit Bratensaucen-Pulver und Balsamico Crema nochmals abschmecken
- **Chnöpfli**
- Mehl, Chnöpfmehl und Salz in einer Schüssel vermengen
- Milchwasser mit Eiern verrühren und anschliessend zu der Mehlmischung dazugeben. Gut verrühren bis sich Blasen bilden.
- Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen
- Teig portionsweise durch Chnöpfli sieb ins leicht siedende Wasser geben. Sobald Chnöpfli an die Oberfläche steigen, herausnehmen.
- Anschliessend Chnöpfli in einer Bratpfanne anbraten.

Tipp



Falls die Sauce zu dünn ist, kann es mit dem Bratensaucenpulver praktisch eingedickt werden. Wenn es schon genügend Geschmack hat, einfach mit Maizena Express eindicken.

Ragout mit Preiselbeersauce und Chnöpfli

Zutaten Ragout:

- 600-800g Ragout/Voessen
- 2-3 Rüebli in Streifen oder kleine Würfel
- 1 Zwiebeln gehackt
- kleiner Sellerie in Streifen oder kleine Würfel
- 4-6 EL Bratensaucen Pulver
- 2-3 dl Rotwein
- 400 ml Rindsfond
- 200 ml Preiselbeer Kompott (-Gonfi)
- Lorbeerblatt
- Balsamico Crema (nach Belieben)

Chnöpfli (nach Betty Bossy):

- 300 g Mehl
- 200 g Chnöpfmehl
- 1 ½ TL Salz
- 3 dl Milchwasser (½ Milch / ½ Wasser)
- 5 Eier

