

# Rinder-Tomatenragout mit Penne

---



## **Zutaten (6 Personen):**

- 1 kg Rinderbraten (aus der Schulter)
- 2 Möhren
- 3 Stangen Staudensellerie
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Liter Rinderbrühe
- 1000 ml gehackte Tomaten (Konserven)
- 2 Zweige Thymian (frisch)
- 2 Zweige Rosmarin (frisch)
- 3 Lorbeerblätter
- 500 g kurze Pasta (z.B. Penne)
- Salz (nach Belieben)
- 1 EL schwarzer Pfeffer (frisch)
- 1/2 Bund Petersilie (glatt, frisch & gehackt)
- 2 EL Butterschmalz

## **Zubereitung:**

Die gewaschenen Möhren ebenso wie die Zwiebeln schälen und in gleichmäßige, kleine Würfel schneiden. Den Staudensellerie waschen und ebenfalls fein würfeln. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

Jetzt das Butterschmalz in einem großen Bräter geben und erhitzen. Den Rinderbraten hineingeben und von allen Seiten kräftig anbraten, bis er rundherum schön gebräunt ist. Den Braten anschließend herausnehmen und zur Seite stellen.

Jetzt wird das vorbereitete Gemüse (Möhren, Sellerie, Zwiebel) in den zurückgebliebenen Bratensud gegeben und bei mittlerer Hitze angeschwitzt, bis es weich und leicht gebräunt ist. Zuletzt den Knoblauch zufügen und kurz mitbraten.

## Ein Rezept von [www.SCHMAUSE-blog.de](http://www.SCHMAUSE-blog.de)

Dann das Tomatenmark hinzugeben, unterrühren und 1-2 Minuten mitrösten, bis es eine tief dunkelrote Farbe angenommen hat. Alles mit den gehackten Tomaten und der Rinderbrühe ablöschen.

Thymian, Lorbeerblätter und Rosmarin dazugeben und den Braten zurück in den Bräter legen. Alles zugedeckt und bei niedriger Hitze ca. 3,5 bis 4 Stunden sanft schmoren lassen, bis das Fleisch butterweich ist.

Jetzt Rosmarin, Lorbeer und Thymian entfernen.

Im Anschluss das Fleisch im Bräter mit Hilfe von zwei Gabeln (ähnlich Pulled Pork) zerzupfen und mit der Sauce vermischen.

Nun die Pasta nach Packungsanleitung zubereiten, abgießen und direkt mit dem Tomaten-Rindfleisch im Bräter vermengen. Alles mit der gehackten Petersilie bestreuen und servieren.

### **Tipp:**

Wer mag kann das Gericht mit geriebenem, frischem Parmesan servieren.