

Kalbsragout mit Frühlingszwiebeln, Tomaten und Pilzen

Kalbsragout mit Frühlingszwiebeln, Tomaten und Pilzen

Zutaten für 8 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 90 Min.

Menu: [13.02.2013](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten:

1.5 – 2 kg Kalbsragout
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
75 ml Olivenöl für das Fleisch
100 ml Weisswein
ca. ½ l Kalbsfond
4-6 Frühlingszwiebeln, je nach Grösse
400 g Tomaten
400 g Champignons
150 ml Madeira oder trockener Marsala
¼ l Doppelrahm
6-8 Zweige Thymian
2 Knoblauchzehen

Zubereitung:

- 1 Den Backofen auf 180 ° C vorheizen.
- 2 Das Kalbragout mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen und die Fleischwürfel darin in 3-4 Portionen anbraten. Mit dem Weisswein ablöschen und diesen leicht einkochen lassen. Alles Fleisch wieder beifügen und etwa 200 ml Fond beifügen. Das Ragout zugedeckt 50 Minuten im Ofen bei 180 ° C schmoren lassen. Dabei wenn nötig gelegentlich wenig Fond nachgiessen; es ist jedoch wichtig, dass das Ragout nicht in zu viel Schmorflüssigkeit liegt.
- 3 Inzwischen die Frühlingszwiebeln rüsten und schräg in Stücke schneiden.
- 4 Die Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, häuten, quer halbieren, entkernen und in Würfel schneiden.
- 5 Die Champignons rüsten und je nach Grösse halbieren oder vierteln.
- 6 Nach 1 Stunde Schmorzeit die Frühlingszwiebeln begeben. Wieder etwas Fond beifügen. Alles weitere 20 Minuten schmoren lassen.
- 7 Inzwischen die Champignons im heissen Olivenöl scharf anbraten; entsteht dabei Flüssigkeit, diese vollständig verdampfen lassen. Dann mit dem Madeira oder Marsala ablöschen. Leicht einkochen lassen.
- 8 Die Champignons mitsamt dem Jus, dem Doppelrahm und den Tomatenwürfeln unter das Ragout mischen. Nochmals 20-30 Minuten schmoren lassen, bis das Fleisch sehr weich ist.
- 9 Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Beides kurz vor dem Servieren unter das Ragout mischen und dieses mit Salz und Pfeffer abschmecken.