

Stuffato(Rindfleischragout mit Makkaroni)

Kategorien: Fleisch, Rind, Nudeln

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Ochsenfleisch; in grobe Würfel geschnitten
250	Gramm	Roher Schinken; in kleine Würfel geschnitten
250	Gramm	Zwiebeln; klein gehackt
1	kg	Tomaten; geschält, Entkernt und in grobe Stücke geschnitten
1		Lorbeerblatt
1	Zweig	Thymian
1		Gewürznelke
375	ml	Herber Weißwein
3		Knoblauchzehen
1	Tasse	Provençalische Kräuter Frisch, gehackt Oder
2	Essl.	Herbes de provence Salz, Pfeffer

MAKKARONI

500	Gramm	Makkaroni
1	Essl.	Olivenöl Salz

Anleitung:

(*) Kochen wie auf Korsika

In einer Kasserolle auf kleinem Feuer das klein geschnittene Fett des Specks schmelzen. Die Zwiebeln darin 7 bis 8 Minuten dämpfen. Rindfleisch und Schinkenwürfel dazugeben, gut vermischen, so dass das Fett des Specks gut aufgenommen werden kann. Nochmals 5 Minuten dämpfen.

Die Tomaten, Lorbeerblatt, Thymian und Nelken untermischen, mit Wein ablöschen und zugedeckt 1 Stunde kochen lassen. Während der Kochzeit ein bis zweimal umrühren. Salzen und die geschälten Knoblauchzehen dazugeben. Mit 2 Ltr. heißem Wasser aufgießen und die fein gehackten Kräuter beifügen. Zugedeckt ca. 1 Stunde langsam weiterkochen lassen bis die Sauce dickflüssig ist, dabei immer wieder rühren. Lorbeerblatt, Nelken und Thymian herausnehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen lassen und im Kühlschrank für den nächsten Tag aufbewahren.

(Die Sauce muss langsam und sehr lange kochen, damit das Fleisch all seine Kraft und seinen Wohlgeschmack entfaltet und die Sauce sehr zart wird.) Das "Stuffatu" kann mit Weißbrot gegessen werden, mit Reis, Kartoffeln oder Teigwaren, z.B. "Makkaroni in Stuffato".

Makkaroni: In einem großen Topf Salzwasser mit 1 EL Olivenöl zum Kochen bringen. Makkaroni hineingeben, einmal umrühren, damit sie nicht zusammenkleben, 20 Minuten kochen lassen. Gut abschütten.

Die Sauce in einem großen Topf heiß machen und die gekochten Makkaroni gut darunter mengen. Eventuell nochmals abschmecken und auf einer heißen Platte servieren.

Stuffed(Rindfleischragout mit Makkaroni)

(Fortsetzung)