



## HOCHLANDRINDER – RAGOUT

Zutaten für 4 Personen:

700 g Hochlandrinder - Ragout	mit Mehl bestäuben und anbraten
1 kleines Rüebli	
1 kleiner Sellerie	
1 kleiner Lauch	
3 Knoblauchzehen	mittelfein schneiden und mitdünsten
4 dl guter Rot- oder Weisswein	Fleisch und Gemüse ablöschen
3 dl kräftige Rindsbouillon	beigeben (Fleisch mit Flüssigkeit decken)
etwas Streuwürze (Streumi)	abschmecken
½ Kaffeelöffel Trockenkräuter	
2 Lorbeerblätter	beigeben
	alles ca. 1 ½ Std. köcheln lassen

Nach Belieben trockene Steinpilze oder frische Champignons die letzte halbe Stunde mitköcheln. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer verfeinern.

*Rezept von Kuhn Verena, Bern*

Einen guten Appetit wünscht Ihnen