


# «MUNDART» WINTER 2016

## Rezepte von René Schudel

### Ragout vom Limousin-Rind mit UrDinkel Penne und huusg'machtem Öpfelmues mit Zimt und Sternanis



#### REZEPT FÜR 4 PERSONEN

##### ZUTATEN RAGOUT:

- 500g Rindsschulter, in Würfel geschnitten
- 2 Schweinsbratwürste, in Stücke geschnitten
- 4 EL Rapsöl
- 2 Frühlingszwiebeln, klein geschnitten
- 3 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 300g Pelati (aus der Dose), gewürfelt
- 3 dl Rotwein
- 2 frische Tomaten, gewürfelt
- 2 Lorbeerblätter
- 3 dl Bouillon
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

##### ZUTATEN PENNE:

- 320g UrDinkel Penne
- Salz
- 30g Butter
- 80g Reibkäse

##### ZUTATEN ÖPFELMUES:

- 800g Äpfel (z.B. 4 grosse Boskoop), geschält, in grobe Stücke geschnitten
- 40g Butter
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 40g Zucker
- 2 dl Süssmost
- 1 EL Zitronensaft

##### ZUBEREITUNG RAGOUT:

Rindfleisch und Bratwürste in Rapsöl in einem Schmortopf anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben, kurz mitdünsten und mit Rotwein ablöschen. Lorbeerblätter, Pelati, Bouillon und Tomatenwürfel begeben. Das Ganze zugedeckt einkochen lassen und das Ragout so lange kochen, bis das Fleisch weich und die Sauce eingedickt ist (ca. 80 Minuten).

##### ZUBEREITUNG PENNE:

Salzwasser zum Kochen bringen und Teigwaren al dente kochen. Penne im Sieb abtropfen lassen, Butter dazugeben, mischen und mit Reibkäse bestreuen.

##### ZUBEREITUNG ÖPFELMUES:

Butter in einem Topf zergehen lassen, Apfelstücke darin anschwitzen. Zimtstange, Sternanis, Zucker, Zitronensaft und Süssmost begeben, zugedeckt weichkochen. Zimt und Sternanis entfernen, Äpfel pürieren und mit Zitronensaft abschmecken.