

Marengo

8 Personen

Marengo ist das Lieblingsgericht der Autorin Brigitte Helbling. „Das war das Weihnachtsgericht meiner Großmutter mütterlicherseits...“. Das Ragout Marengo soll der Leibkoch Napoleon Bonapartes während der Schlacht von Marengo entwickelt haben. Man kann es mit Huhn, Rind, Kalb oder bestimmt mit Tofu machen.

Wenige Zutaten und nur ein paar Handgriffe. Perfekt für ein grosses Fest, wenn man nicht viel Zeit hat. Es geht fast wie von allein.

Hammer!

ZUTATEN

1 kg Rindfleisch (Schulter, 2. Qualität), in kleine Ragoutstücke geschnitten

250 g Speck in Würfel geschnitten

20 Schalotten oder 3 grosse Zwiebeln

300 ml Olivenöl

¼ Liter Tomatenjus (-Brühe)

1 EL Mehl

1 Tube Tomatenmark

750 ml Liter Fleisch oder Gemüsebouillon

Schritt 1

Das Fleisch in Etappen in dem Olivenöl anbraten und anschliessend in einen grossen Bräter geben. Den Speck hinzugeben und 1 Stunden auf kleiner Flamme köcheln.

Schritt 2

1 Liter Tomatenjus bzw. Tomatenbrühe aus 1 EL Löffel Mehl & 1 Büchli Tomatenpurée und Fleisch- oder Gemüsebouillon herstellen.
Nochmals 30 Minuten köcheln. Fertig.

TIPP Wenn das Fleisch noch etwas zäh ist, einfach noch 30 min weiter köcheln.