

## Nudeln mit Rinder-Maronen-Ragout

Für 4 Portionen

Zubereitung: ca. 2 Std.

10 g getrocknete Steinpilze  
750 g Rindfleisch aus der Schulter  
1 große Zwiebel  
2 Möhren  
150 g Knollensellerie  
2 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
2 EL Tomatenmark  
1 TL getrockneter Oregano  
250 ml trockener Rotwein (z.B. Spätburgunder)  
2 Lorbeerblätter  
200 g gegarte Maronen (vakuumverpackt)  
2 Zweige Rosmarin  
1 TL Butter  
1 TL Zucker  
2 EL gehackte geröstete Walnusskerne



Unsere Empfehlung:  
SPÄTBURGUNDER TROCKEN  
2022 vom Feuerberg - im Eichenfass gereift - oder  
2020 vom Morstein - Alte Reben - im Barrique gereift -



Die Steinpilze klein hacken. Das Fleisch trocken tupfen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Möhren und den Sellerie putzen, schälen und sehr klein würfeln.

Das Öl in einem Schmortopf erhitzen. Das Fleisch darin rundherum kräftig anbraten, salzen und pfeffern. Die Zwiebel, das Gemüse und die Steinpilze zugeben und unter Wenden ca. 5 Minuten andünsten. Den Oregano und das Tomatenmark einrühren, kurz anschwitzen. Den Rotwein und 400 ml Wasser angießen. Den Lorbeer zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 ¼ Stunden schmoren.

Inzwischen die Maronen klein hacken. Den Rosmarin waschen, trockenschütteln, die Nadeln von den Stielen streifen und fein hacken. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Maronen darin unter Wenden 3–4 Minuten anbraten, dabei am Ende den Rosmarin zugeben. Mit Zucker bestreuen und unter Wenden kurz karamellisieren.

Die Maronen unter das Ragout rühren und alles ohne Deckel weitere ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest kochen. Das Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken, Lorbeer entfernen. Die Nudeln mit dem Ragout anrichten, mit den Nüssen bestreuen und servieren.