

Spanisches Ragout vom Rind mit Chorizo für 12 Personen:

Zutaten (für 12 Personen)

- 2,5 kg Rindfleisch (z. B. Schulter oder Wade, in ca. 3 cm Würfel geschnitten)
 - 600 g Chorizo (in Scheiben geschnitten)
 - 6 Zwiebeln (gewürfelt)
 - 6 Knoblauchzehen (gehackt)
 - 4 Paprika (rot & gelb, in Streifen)
 - 5 Karotten (in Scheiben)
 - 4 Stangen Staudensellerie (in Scheiben)
 - 3 EL Tomatenmark
 - 1,5 l Rinderbrühe
 - 1 l passierte Tomaten
 - 500 ml trockener Rotwein
 - 3 Lorbeerblätter
 - 2 TL Paprikapulver edelsüß
 - 1 TL Paprikapulver scharf (optional)
 - 2 TL Thymian (getrocknet)
 - 2 TL Oregano
 - 1 TL Kreuzkümmel
 - 2 TL Zucker
 - Salz, schwarzer Pfeffer
 - Olivenöl zum Anbraten
-

Zubereitung

1. Fleisch anbraten

Das Rindfleisch in Portionen in Olivenöl kräftig anbraten, damit es Farbe bekommt. Herausnehmen und beiseitestellen.

2. Chorizo braten

Die Chorizoscheiben in derselben Pfanne kurz anrösten, bis etwas Fett austritt. Ebenfalls herausnehmen.

3. Gemüse anschwitzen

Im ausgetretenen Fett Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Paprika andünsten. Knoblauch und Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten.

4. Ablöschen & Sauce ansetzen

Mit Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen. Brühe, passierte Tomaten, Lorbeer, Paprika, Thymian, Oregano, Kreuzkümmel und Zucker zugeben.

5. Schmoren

Fleisch und Chorizo zurück in den Topf geben, alles gut vermengen. Zugedeckt bei **160 °C im Ofen oder auf kleiner Hitze am Herd**

etwa **2,5–3 Stunden** schmoren, bis das Fleisch zart ist.
Zwischendurch umrühren.

6. **Abschmecken**

Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Zucker oder Chili anpassen.