

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



**Rezept für 4 Personen**

### Zubereitung

#### **Zutaten Ragout**

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

#### **Zutaten Penne**

320 g UrDinkel Penne  
Salz  
30 g Butter  
80 g Reibkäse

#### **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.

### **Zutaten Öpfelmues**

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

### **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.