

Zutaten:

1 kg Fleisch (Jungrind oder Kalb, fettdurchzogen und nach Wunsch mit Knochen)
4-5 Zwiebeln
4-5 mittelgroße Kartoffeln
5 Knoblauchzehen
4 mittelgroße Karotten
Salz, Pfeffer, Vegeta natur, Paprikapulver und Öl
300-500 ml Wasser



Zubereitung:

- 1) In einer Schüssel vermischt ihr 2 TL Salz, ½ TL Pfeffer, 2 TL Vegeta, 2 TL Paprikapulver und 2-3 EL Öl (es sollte eine Paste/Marinade entstehen). Reibt diese gut in das Fleisch ein, welches ihr in etwas gröbere Stücke geschnitten habt. Das Fleisch könnt ihr auch am Tag davor marinieren und im Kühlschrank lagern. Falls nicht, lasst es zumindest eine halbe Stunde in der Marinade ziehen.
- 2) Bereitet das Gemüse vor: schält die Zwiebeln, Kartoffeln, Knoblauch und Karotten und schneidet sie ebenfalls in gröbere Stücke. Die Kartoffeln lagert ihr am besten im kalten Wasser, da sie erst später gebraucht werden.
- 3) In einem großen Topf erhitzt ihr genügend Öl und bratet zunächst die Zwiebeln, den Knoblauch und die Karotten an und schließlich das marinierte Fleisch. Löscht das Ganze mit ca. 300 ml Wasser ab. Das ist eine kleine Menge aber das ist gut so, da das Fleisch viel Saft abgeben wird und sich die Zutaten in der eigenen Flüssigkeit köcheln werden. Bei Bedarf kann man immer etwas Wasser hinzufügen. Kocht das Ganze erstmal auf und reduziert dann die Hitze auf die geringste Stufe (bei 9 wären das die 1 oder 2).
- 4) Deckt den Topf mit einer dicken Schicht Alu-Folie und einem Deckel ab. So verdampft die Flüssigkeit nicht und die Aromen bleiben erhalten. Bei dieser geringen Hitze köchelt ihr das Ragout zunächst 2 Stunden, fügt danach die Kartoffeln und Pfefferkörner hinzu und kocht es weitere 1-1,5 h. Die Gesamtkochzeit beträgt also 3-4 Stunden, nach Wunsch kann sie auch verlängert werden.
- 5) Zum Schluss füge ich gerne fein geschnittene Kräuter wie Petersilie und Schnittlauch hinzu und serviere das Gericht zu frischem, hausgemachtem Brot und verschiedenen Salaten wie einem sauren, grünen oder einem Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln.

Sastojci:

1 kg mesa (junetina ili teletina, malo masnije komade a po želji i sa kostima)
4-5 glavica crvenog luka
4-5 krompira srednje veličine
5 čehni bijelog luka
4 mrkve srednje veličine
so, biber, vegeta natur, crvena mljevena paprika, ulje
300-500 ml vode



Priprema:

1) U jednoj posudi pomiješajte 2 kašnice soli, ½ kašnice bibera, 2 kašnice vegete, 2 kašnice crvene mljevene paprike i 2-3 kašike ulja – toliko da bi se stvorila gusta pasta kao marinada. Utrljajte je u meso, koje ste izrezali na krupnije komade. Meso možete i dan prije pripremiti i držati u frižideru ili ga ostavite na barem 30 min da upije marinadu.

2) Pripremite povrće: ogulite crveni i bijeli luk, krompir i mrkvu. Izrežite ih na krupnije komade. Krompir stavite u hladnu vodu kako vam nebi pocrnio, jer se malo kasnije dodaje.

3) U većem loncu zagrijte dosta ulja pa popržite prvo crveni i bijeli luk, zatim mrkvu pa kocke mesa. Podlijte sve sa otprilike 300 ml vode. To je prilično mala količina ali to je u redu jer će meso pustiti saft i u njemu se kuhati. Ako zafali vode, može se uvijek dodati. Sve dovedite do vrenja pa smanjite vatru na niži stepen (od 9 npr. 1. ili 2.).

4) Lonac poklopite debelim slojem alu-folije i poklopcem. Tako ni voda ni arome neće ispariti što je bitno za krajnji rezultat. Ovako, na niskoj temp., je kuhate oko 2 sata. Potom ubacite i krompir i zrna bibera pa nastavite kuhanjem još jedno 1-1,5 h. Ukupno se kuha 3-4 sata a po želji i duže. Ako imate tkzv. slow cooker, možete je pripremiti i u njemu.

5) Na kraju volim da dodam još malo sitno nasjeckanog, svježeg začinskog bilja kao vlasac i peršun i serviram je uz svježi domaći kruh i kiselu, zelenu ili salatu od paradajza i mladog luka.