



Der Bonbonmeister

THOMAS SIXT
GOURMET COMPANY

Rinderragout mit Rioja-Holunder-Jus dazu Steckgemüse und Thymian-Kartoffelstampf

Rezept für 4 Personen
Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten:

150 ml Rioja (spanischer Rotwein)
1 Glas Kalbsfond
1 TL Maisstärke
5 Stück Schwarzer Holunder Meisterbonbons vom Bonbonmeister® Kaiser
500 g Rinderfilet in 3x3 cm große Würfel geschnitten
1-2 EL Sonnenblumenöl
5 Stück große, mehlig kochende Kartoffeln
120 ml Olivenöl
1/2 TL Thymian
2 Zucchini
2 Karotten
2 Broccoli
80 g Butter
Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat

Zubereitung:

Den Rotwein mit dem Kalbsfond aufkochen, auf etwa die Hälfte einkochen. Die Maisstärke in kaltem Wasser einrühren und in die Sauce einrühren. Sauce weiter köcheln lassen. Die Kartoffeln schälen, gleichmäßig klein schneiden und in Salzwasser weich kochen. Die gegarten Kartoffeln abschütten und klein stampfen, mit Thymian, Salz, Pfeffer, Muskat und Olivenöl abschmecken und verfeinern.

Die Zucchini in Scheiben schneiden und bissfest über Dampf garen, Karotten schälen und ebenso im Dampftopf über kochendem Wasser bissfest garen. Broccoli in schöne Röschen zerteilen, den Strunk kreuzförmig einschneiden und bissfest blanchieren.

Die Kaiser Schwarzer Holunder Meisterbonbons im Mörser zerkleinern und zur vorbereiteten Sauce geben. Die Sauce nochmals aufkochen.



Bonbonmeister

THOMAS SIXT
GOURMET ■ COMPANY

Die Rinderfilet-Würfel in einer Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl allseitig anbraten und leicht Farbe nehmen lassen. Die vorbereitete Sauce dazu geben und neben dem garziehen lassen.

Einzel gedämpftes Gemüse dann in einem Topf mit Butter verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Das Rinderragout auf Teller anrichten, Gemüse dazusetzen, den Kartoffelstampf in einer Tannenform anrichten und rasch servieren.



Gutes Gelingen und guten Appetit wünschen Thomas Sixt und der Bonbonmeister® Kaiser.



Kochen ist eine Kunst.

Es geht um Aromen und Mengen,
um Zutaten und Zubereitungstechniken.

Es geht darum, all das kreativ miteinander zu verbinden
und dem Genuss immer wieder eine neue Facette hinzuzufügen.

Diese Kunst beherrschen Thomas Sixt und
der Bonbonmeister® Kaiser gleichermaßen.

Der eine als Profikoch, Autor und zertifizierter Ernährungstrainer,
der andere als älteste Bonbonmarke im deutschsprachigen
Lebensmitteleinzelhandel mit 125 Jahren Erfahrung.

Und was passiert, wenn man
ihr Können und ihr Wissen in einen Topf wirft?
Es entstehen wahre Meister-Menüs – leicht nachzukochen
und mit dem gewissen Bonbonmeister®-Extra.

Probieren Sie es aus!

Zu den Menü-Videos gelangen Sie online über unsere Homepage.