

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Rebragout mit Schokolade

Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 90 Min.

Rebragout	800 g	in heißem
Butterschmalz oder Öl	2 EL	kräftig von allen Seiten anbraten.
Durchwachsenen Speck	150 g	würfeln,
Knoblauch	6 Zehen	fein hacken, beides zugeben und 5 Minuten schmoren lassen.
Mehl	5 EL	darüber stäuben und kurz mitrösten. Mit
Sherry, trocken	50 ml	
Rotwein	300 ml	und
Rinderbrühe	400 ml	ablöschen.
Geschälte Tomaten	1 Dose	
Orange	½	
Zimt	½ Stange	und
Lorbeerblatt	1	zugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten köcheln.
Kleine Zwiebeln	500 g	schälen, vierteln, hinzufügen und weitere 30 Minuten schmoren lassen.
Edel-Bitter Schokolade	50 g	Orange kurz ausdrücken und samt der Zimtstange und dem Lorbeerblatt herausnehmen.
Salz & Pfeffer aus der Mühle		hacken und hinzufügen. Unter Rühren vollständig schmelzen lassen. Mit abschmecken und servieren.

Als Beilage passen Kartoffeln, Spätzle oder frisches Weißbrot.

Der ideale Begleiter

[Spätburgunder Dreistern Trocken](#)

