

## Ragout

400g Auerochsenfleisch, z.B. Bugstück in walnussgroße Stücke geschnitten

1 mittelgroße Zwiebel, geschält und gewürfelt

50 g passierte Tomaten

ca. 100 ml. Bionade Holunder

ca. 100 ml. Malzbier

1 Zweig Thymian

ca. 20 g Auerochsen-Salami, in feine Würfel geschnitten

Salz, Pfeffer, Zucker, etwas Wasser

**Zubereitung:** Das Auerochsenfleisch mit den Zwiebelwürfeln anschwitzen, bis es leicht anröstet. Die passierten Tomaten dazugeben, etwas einkochen lassen, dann die Bionade und das Malzbier hinzugeben. Mit Wasser auffüllen, bis das Fleisch knapp bedeckt ist. Die Salamiwürfel hinzugeben, mit etwas Salz und Zucker würzen und ca. 1 1/2 bis 2 Stunden leicht köcheln lassen, evtl. zwischendurch mit Wasser auffüllen. Das Fleisch ist fertig, wenn es weich ist. Jetzt den Thymianzweig hinzugeben und ggf. die Flüssigkeit noch etwas einkochen lassen, bis sie sämig ist. Etwas pfeffern und warm stellen.

## Gnocchi

250 g Kartoffeln z.B. Linda, geschält, weich gekocht, heiß und ausgedämpft

1 Eigelb

10 g Olivenöl

10 Blätter glatte Petersilie

10 Blätter Basilikum

10 Stengel Schnittlauch

ca. 2 EL Kartoffel- oder Maisstärke

Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss, etwas Stärke zum Nach- und Verarbeiten

**Zubereitung:** Die Kräuter grob schneiden, mit einem Pürierstab in einem schlan-ken Gefäß mit dem Eigelb und dem Olivenöl pürieren. Die heißen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und rasch mit den anderen Zutaten vermengen. Es ist wichtig, dass die Masse noch heiß ist, da sonst die Stärke nicht bindet. Die

Gnocchi-Masse ist dann gut, wenn sie nach dem Vermengen nicht mehr in der Schüssel kleben bleibt, falls doch, noch etwas Stärke untermengen. Die Masse in vier gleiche Teile teilen. Aus jedem Teil eine fingerdicke Wurst rollen und diese in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in etwas Stärke zu ovalen Kugeln rollen, die überschüssige Stärke abklopfen und auf ein Blech geben. Wasser zum Kochen bringen, gut salzen und die Kugeln behutsam in das Wasser geben. Das Wasser darf jetzt nur noch leicht köcheln. Wenn die Gnocchi an die Oberfläche kommen und sich 2-3 Mal gedreht haben, vorsichtig mit einer Schaumkelle rausholen. Entweder direkt aus dem Wasser servieren oder auf ein Küchentuch legen, etwas auskühlen lassen und anschließend in heißer Butter schwenken.

## Pikantes Gemüse-Chutney mit Schwarzkümmelöl

ca. 100 g Knollen- und Wurzelgemüse der Saison, z.B. Karotten, Rettich und Kohlrabi, geschält und grob gerieben

1 Zwiebel, in feine Würfel geschnitten

ca. 100 ml Apfelsaft

ca. 60 ml Weißweinessig

1 TL Senfsaat

1 Lorbeerblatt

1 TL Pfefferkörner, grob zerstoßen

1 EL Honig

Salz

1 TL Schwarzkümmelöl

**Zubereitung:** Den Honig in einem kleinen Topf zergehen lassen. Die Zwiebelwürfel und das Gemüse dazugeben, leicht anschwitzen lassen. Mit dem Apfelsaft und dem Weißweinessig auffüllen, alle Gewürze dazugeben und abgedeckt, bei geringer Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft und das Gemüse weich ist. Etwas abkühlen lassen, evtl. nachwürzen, so dass es süß-säuerlich schmeckt und eine leichte Schärfe hat. Zum Schluss das Schwarzkümmelöl untermengen. Die warmen Gnocchi auf einen Teller geben, das Auerochsenragout darauf verteilen und das Gemüse-Chutney daneben anrichten.

*Guten Appetit!*

Weideland Handel & Gourmet  
ist Mitglied der Regionalinitiative



erstklassig • regional • bio  
[www.laendlichfein.de](http://www.laendlichfein.de)

---

Weideland Handel & Gourmet  
Bio-Spezialitäten vom Auerochsen  
Bahnhofstraße 23  
24582 Bordesholm  
Telefon (043 22) 888 71 18  
[info@eidertaler.info](mailto:info@eidertaler.info)  
[www.eidertaler.info](http://www.eidertaler.info)

---

Das Rezept wurde in Zusammenarbeit mit dem Restaurant FUH entwickelt.  
Restaurant FuH - Ein Raum zum Speisen, Fischers Allee 42 - 22763 Hamburg  
Mittwochs bis Samstags von 17:30 bis 23:00 Uhr, Sonntags von 17:00 bis 22:00  
Tel: 040-3900566 | [www.restaurant-fuh.de](http://www.restaurant-fuh.de)



---

Bio-Auerochsenragout  
mit Kräutergnocchi,  
pikantem Gemüse-Chutney  
und Schwarzkümmelöl

Rezept für 2 Personen

---



EIN RAUM ZUM SPEISEN