

# Rindsragoût mit Rosa Pfeffer



1-2 TL Bratbutter	In einer Bratpfanne erhitzen.
600-800 g Rindsragoût Salz, Pfeffer, Paprika 1 EL Mehl	Fleisch anbraten, herausnehmen, würzen und mit dem Mehl bestäuben.
1 Zwiebel, gehackt 1 Knoblauchzehe, gepresst	Im Bratfond anbraten.
1 dl Weisswein 1 dl Wermut	Ablöschen, leicht einkochen lassen.
1-2 dl Bouillon 1 EL Rosa Pfefferkörner, 1-2 Std. eingeweicht	Beifügen, zugedeckt während. 1 ½ Std. schmoren lassen.
2 dl Vollrahm	Vor dem Servieren beifügen.

## Bemerkung:

Rosa Pfeffer, auch "amerikanischer Pfeffer" genannt, ist die Frucht des "*Schinus molle*", einem kleinen südamerikanischen Baum. Aromatisch, dekorativ und leicht pikant ist er in der "Nouvelle Cuisine" bekannt. Rosa Pfeffer ist auch eingelegt erhältlich, so muss er nicht eingeweicht werden.

Als pikante Variante kann auch grüner Pfeffer verwendet werden. Dieser ist die Frucht des Pfefferstrauches "*Piper nigrum*", der vor der Reife gepflückt wird.