

# Rindsragoût mit Rosa Pfeffer



<i>1-2 TL Bratbutter</i>	In einer Bratpfanne erhitzen.
<i>600-800 g Rindsragoût</i> <i>Salz, Pfeffer, Paprika</i> <i>1 EL Mehl</i>	Fleisch anbraten, herausnehmen, würzen und mit dem Mehl bestäuben.
<i>1 Zwiebel, gehackt</i> <i>1 Knoblauchzehe, gepresst</i>	Im Bratfond anbraten.
<i>1 dl Weisswein</i> <i>1 dl Wermut</i>	Ablöschen, leicht einkochen lassen.
<i>1-2 dl Bouillon</i> <i>1 EL Rosa Pfefferkörner, 1-2 Std. eingeweicht</i>	Beifügen, zugedeckt während. 1½ 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.