

# Ragout vom Wasserbüffel

Zutaten:

**1 kg dicke Schulter vom Wasserbüffel vom Heldernhof**

**300 gr Karotten**

**200 gr Sellerie**

**2 Stück Zwiebel**

**3 Stück schwarze Nüsse**

**1 EL Tomatenmark**

**0,7 l roter Portwein, 1 Liter Kalbsjus**

Zubereitung:

Die Schulter vom Wasserbüffel in ca. 3x3 cm große Würfel schneiden.

Karotten, Sellerie, Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Das Büffelfleisch in einer großen Pfanne scharf anbraten, sobald es eine schöne Farbe hat herausnehmen und beiseitestellen.

Das Gemüse in die Pfanne geben und mit wenig Fett relativ dunkel anbraten. 1 EL Tomatenmark hinzufügen und unter ständigem Rühren für ca. 1 Minute weiterbraten. Mit 0,7 l rotem Portwein und 1 Liter Kalbsjus aufgießen, alles aufkochen lassen und die schwarzen Nüsse hinzufügen. Mit frischen Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce und die gebratenen Büffelwürfel in einem Schmortopf geben und über Nacht bei 80° schmoren lassen. Dabei darf kein Dampf aus dem Schmortopf austreten  
– Tipp: den Schmortopf mit Aluminium Folie einwickeln.

Am nächsten Tag das Büffelragout in einen Topf füllen und mit fein geriebenen Kartoffeln einbinden.

Serviert wird das Ragout am besten mit einem sehr sämigen Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse.

Der außergewöhnliche Biss des Büffel fleisches ist beispiellos und ist eine wunderbare Abwechslung auf dem Speiseplan.

*Gasthaus Johann  
Heldernhof  
#zäm*

Lieber ungewöhnliche Wege gehen

**#zäm**



**www.zäm.at**