

Schweinsragout

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

500 G	Schweinefleisch (Schulter, Nuss, Schopf)
1 GROSSE	Zwiebel
2	Karotten
ETWAS	Öl
	Salz
	Pfeffer
2 EL	Mehl
0,5 L	Suppe
	Petersiliengrün

Verfasst von: Rosina Gruber

Zubereitung

1. Schweinefleisch würfelig schneiden, würzen und im Öl gutanbraten, angebratenes Fleisch warmstellen.
2. Bratenrückstand mit etwas Suppe lösen und zum warm gestellten Fleisch geben.
3. Zwiebel schälen, klein würfelig schneiden und im Öl anrösten.
4. Die klein geschnittenen Karotten, das Fleisch und den Bratenrückstand zum gerösteten Zwiebel geben.
5. Mit Mehl stauben und gut verrühren, mit der Suppe aufgießen und 10 Minuten am Herd köcheln lassen.
6. Danach ca.3 Stunden im Kochsack fertigkochen.
7. Vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und fein gehackter Petersilie abschmecken.

Serviertipp: Wie hier im Bild passen Nudeln aller Art hervorragend als Beilage zum Ragout.