

Schweinsragout von Marco Gürber

Mengen für 10 Personen

Schweinsragout (Voessen). Dazu passt am besten Kartoffelstock, Polenta oder Risotto.

5.0 cl Öl	
50 g Streuwürze	da gibts nur eins: Streumi.
10 g Pfeffer	
200 g Zwiebeln	gewürfelt.
30 g Paprika	
40 g Tomatenmark	
50 g Mehl	
7.0 dl Rotwein	
2.0 dl Rahm	
1.0 Bund Petersilie, frische	glattblättrig, fein gehackt.
30 g Thymian	frisch gezupft und gehackt.
1.2 Liter Wasser	
120 g Bratensauce	im Wasser auflösen.
2.0 Stück Knoblauchzehen	fein gehackt, nicht gepresst.
900 g Ragout	grosse Stücke eventuell nochmals zerkleinern.

Fleisch im heissen Öl anbraten, Würzen, Zwiebeln und Knoblauch mitrösten. Mit Paprika stäuben, tomatieren, stäuben und mit Wein ablöschen.

Mit Bratensauce (noch besser: Demi-Glace) auffüllen, zudecken und auf kleinem Feuer weichschmoren. Zum Schluss Abschmecken, Rahm dazu giessen und frisch gehackte Kräuter unterziehen. Servieren.