

Schweinsragoût nach italienischer Art

Für 4 Personen



600 – 800 g Schweinsragoût

2 EL HOLL Rapsöl oder Bratbutter

1 EL Mehl

1 Zwiebel, gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 EL Tomatenpüree

1 dl Weisswein

1 EL Balsamicoessig

2 dl Wasser

1 KL Fleischbouillon

Salz, Pfeffer

Italienische Kräutermischung

4 Salbeiblätter

1 dl Rahm

6 – 8 Salbeiblätter

1 EL Bratbutter

Wenn nötig mit Haushaltspapier abtupfen.

Fleisch portionenweise im heissen Öl anbraten. In einem Schmortopf mit Deckel warm halten. Die Bratpfanne mit Haushaltspapier entfetten.

Über das Fleisch stäuben und gut mischen.

In der Bratpfanne dünsten.

Beifügen, mitdünsten.

Ablöschen, aufkochen, über das Fleisch giessen.

Würzen, aufkochen.

Den Schmortopf schliessen, bei mittlerer Hitze **ca. 1 – 1¼ Stunden schmoren.**

Beifügen, etwas einkochen lassen. Abschmecken. Die Salbeiblätter heraus nehmen, anrichten.

Die Blätter in der Butter dünsten, das Fleisch damit dekorieren.

Varianten:

In der warmen Jahreszeit das Fleisch mit Cherrytomaten dekorieren.

Nach Belieben die Sauce mit in Öl eingelegten gehackten Dörrtomaten verfeinern.