

Schweinsragout mit Wurzelgemüse (Rezept: F. Radon)

Für 6 Personen

Zutaten:

750 g Schweinefleisch (Schweinebrust und Schopfbraten)
375 g Champignons, ½ Zeller, 4 Petersilwurzeln, 500 g Karotten,
3 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 4 EL Pflanzen- od. Olivenöl, Salz,
frischer Pfeffer aus der Mühle, 1 TI Kümmel, 2 Lorbeerblätter,
750 ml Fleischbrühe, 125ml guten roten Hauswein,
1,5 EL Tomatenmark, 400 g Tomaten aus der Dose,
1 Bund Petersil, 3 EL Butter, 1 TI Weissweinessig

Vorbereitung:

Alles an Fleisch, Gemüse, Gewürze und sonstigen Zutaten fertig vorbereiten, damit es beim kochen einfach ruhiger abläuft. Lieber noch ein Glas Wein dazwischen genießen und sich auf das Essen freuen.

Zubereitung:

Das Öl in einen grossen Kochtopf geben und heiss werden lassen, das Fleisch dazugeben und gut durchbraten bis es nicht mehr roh und rot ist und leicht Farbe angenommen hat. Dabei öfter umrühren damit das Fleisch gleichmässig gebraten wird.

Die in Streifen geschnittenen Zwiebeln dazugeben und ebenfalls mitbraten bis diese Farbe annehmen. Nun kommt nach und nach das kleingeschnittene Gemüse dazu, zuerst die Karotten (in Scheiben), dann der Zeller (in Würfel), die Petersilwurzeln (in Scheiben, bei grossen Wurzeln die Scheiben halbieren od. vierteln) und zuletzt die Champignons (in Scheiben). Zu guter letzt den in Scheiben geschnittenen Knoblauch.

Nachdem das gesamte Gemüse und das Fleisch gut angebraten sind und sich bereits die eigenen Aromen gut entfaltet haben, wird gewürzt.

Zuerst das Tomatenmark kurz mitrösten, Achtung fängt leicht am Boden zu kleben an. Alles mit dem Rotwein löschen da muss richtig Dampf aufsteigen. Jetzt kommen die Tomaten dazu, Lorbeerblätter, Kümmel, Pfeffer, etwas Salz und der Weissweinessig.

Danach mit der Fleischbrühe aufgießen und die Bratenrückstände vom Boden durch rühren und schaben vorsichtig mit dem Kochlöffel auflösen. Das gibt dem ganze eine guten Geschmack, ausser es hat sich beim Braten so stark angelegt dass es am Boden angebrannt ist, dass sollte aber bis jetzt nicht passiert sein und würde auch bereits unangenehm riechen. In dem Fall hilft nur mehr den Topf zu wechseln. Das wichtigste beim anrösten von Fleisch und Gemüse ist das Rühren, alles sollte ständig in Bewegung bleiben. Das kennt man mittlerweile auch aus der asiatischen Küche.

Alles muss mit ausreichend Brühe bedeckt sein und muss nun in Ruhe ca. 2 Std. auf kleiner bis mittlerer Flame vor sich hinköcheln. Dabei entsteht eine angenehme sämige Sauce.

Zum Schluss wird der feingehackte Petersil mit der Butter untergerührt und wenn notwendig noch gesalzen und gepfeffert.

Dazu kann man Spätzle, Nudeln, aber auch Knödeln als Beilage reichen.

PS: wer lieber auf schnelle Sachen steht kann das ganze mit einem Druckkochtopf extrem abkürzen und nur das Fleisch mit den Zwiebeln und dem Knoblauch abrösten, alles Würzen, mit Rotwein ablöschen, durchrühren Tomatenmark alle Gemüse, Tomaten, Essig und 400 ml Brühe dazugeben und verschliessen. In ca. 1 Std. gibt es ein fertiges Essen. Danach muss nur noch ein wenig die Sauce eingekocht und nach Geschmack nachgewürzt werden.

Gutes Gelingen!