

4Pax

## Braunes Ragout (braun dünsten)

Zutaten

300 g	Schweinsschulter
50 g	Hamburger Speck
2 EL	Öl
50 g	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
70 g	Karotten
70 g	Sellerie
100 ml	Rotwein
30 g	Mehl
600 ml	Brauner Fond



Weiteres:

Salz  
Pfeffer  
Rosmarin  
Thymian  
Majoran

## Arbeitsbeschreibung

1. Fleisch in 2 cm kleine Würfel schneiden.
2. Speck, Zwiebel, Knoblauch, Karotten und Sellerie jardinière schneiden.
3. Fleisch und Speck in Öl anbraten, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und hellbraun braten, Karotten und Sellerie beigegeben, mit Mehl stauben, mit Rotwein ablöschen und mit braunem Fond aufgießen.
4. Würzen mit Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian und Majoran.
5. Anschließend 30 bis 45 Minuten leicht köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist, dabei öfters degreassieren.

## Hinweise

- Das Ragout kann man auch mit anderen Bindemitteln herstellen, z.B.: mit angerührtem Mehl, mit Beurre manié oder angerührter Stärke
- Kochdauer: 1 Stunde
- Als Beilage serviert man Nudeln, Spätzle, Reis, Knödel, ...