

Zwiebelragout

Zutaten:

700 g Schweinefleisch (Schulter, Stelzenfleisch,..) 700 g Zwiebel, Öl zum Anbraten, 2 EL Tomatenmark, 1/8 l Rotwein, 3/4 l Suppe, Salz, Pfeffer, Majoran, 2 Lorbeerblätter, 1 EL Maizena,

Zubereitung:

Zwiebel in Ringe schneiden und in heißem Öl anrösten. Tomatenmark einrühren, gut durchrösten und mit Rotwein ablöschen, einkochen lassen und mit Suppe aufgießen.

Die Gewürze dazu und alles gut aufkochen lassen.

Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Öl portionsweise rundum anbraten.

Zur Zwiebelmasse geben und zugedeckt etwa 1 1/2 Std. langsam weich dünsten.

Maizena in etwas Rotwein anrühren und in das Ragout einkochen.

Vor dem Servieren evtl. mit gehackter Petersilie bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!