

die Ebenrainköchin empfiehlt...

Schweinsragout mit Dörrotomaten und Steinpilzen

Monatsmenü Januar 2018 / 4 Personen

Schweinsragout

40 g	Steinpilze getrocknet	abspülen in eine Schüssel geben und mit warmem Wasser übergiessen 20 Minuten quellen lassen abschütten, gut abtropfen lassen und in Streifen schneiden beiseite legen
800 g	Schweinsragout	
2 EL	Bratbutter	in einem Bräter oder Schmortopf anbraten
	Salz, Pfeffer	Fleisch herausnehmen, würzen und beiseite legen
1	Schalotte, fein geschnitten	
1	Knoblauchzehe, gepresst	in Bratensatz andünsten
6-8	Dörrotomaten (je nach Grösse), kleingeschnitten	
2 EL	Tomatenpüree	
	vorbereitete Pilze	beifügen kurz mitdünsten
2 dl	kräftiger Rotwein	
2 dl	Fleischbouillon	ablöschen Fleisch wieder begeben und zugedeckt ca. 1 ¼ Stunden schmoren lassen
100 g	Crème fraîche	abschmecken falls die Sauce zu dünn ist 1 KL Maizena mit wenig kaltem Wasser anrühren, begeben, nochmals kurz aufkochen

Dazu passt

Saisonales Gemüse gedämpft

Als Beilage Kartoffeln, Teigwaren, Couscous oder Ebly



Die Ebenrainköchin wünscht "ä Guete"

ErnährungPlus
mehr als essen und trinken