



Ragout von der Schweineschulter mit Erbsen

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 500g Schweinsragout
- 1 kleine Karotte
- n.b. Zwiebel
- 1 Stangensellerie
- 2EL Mehl
- 1 Glas Weisswein
- 600ml Bouillon
- 12 neue Kartoffeln
- 400g geschälte Erbsen, auch tiefgefroren
- 1 Frühlingszwiebel
- n.b. Olivenöl extra vergine
- 1EL gehackte Petersilie
- n.b. Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Karotte, Sellerie und Zwiebel schälen und grob hacken. Die Bouillon in einem Topf erhitzen. 4 EL Öl in einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen und das Gemüse darin 2-3 Minuten andünsten.
2. Das Fleisch zugeben, mit Mehl bestäuben, umrühren und bei starker Hitze rundherum gut anbraten. Wenn das Fleisch Farbe angenommen hat, mit dem Wein ablöschen und diesen verdampfen lassen.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen, 500 ml Bouillon zugeben und in einem zugedeckten Topf etwa 1 Stunde lang kochen, dabei gelegentlich umrühren und etwas heiße Bouillon zugeben, wenn der Bratensatz zum Austrocknen neigt.
4. In der Zwischenzeit die neuen Kartoffeln schälen und waschen; die grösseren Kartoffeln halbieren und mit der restlichen Bouillon zum Fleisch geben. Umrühren, den Topf abdecken und weiter kochen bis die Kartoffeln weich sind (mit der Gabel einstechen).
5. Während das Fleisch kocht, die kleine Zwiebel schälen und fein schneiden. In eine Pfanne mit etwas Öl geben und bei mittlerer Hitze einige Minuten anbraten. Die Erbsen hinzufügen, mit etwas Wasser ablöschen, salzen und pfeffern und unter gelegentlichem Umrühren etwa zehn Minuten kochen lassen.

6. Am Ende der Garzeit mit gehackter Petersilie bestreuen.

7. Den Eintopf zusammen mit den Erbsen servieren.