

Schweinsragout

Das köstliche Schweinsragout mit Wurzelgemüse und Rotwein ist ein vorzügliches Mittagessen und eine beliebte Rezept-Idee zum Nachkochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

500 g	Schweinefleisch (Schulter, Nuss, Schopfbraten)
2 EL	Butterschmalz
0.5 TL	Paprikapulver
	Salz und Pfeffer
1 EL	Butterschmalz
1 Stk.	Zwiebel (große)
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Karotten
100 g	Knollensellerie
1 EL	Tomatenmark
150 ml	Rotwein
1 Dose	Tomaten gewürfelt (400 g)
200 ml	Rinderbrühe
1 Prise	Zucker

Zubereitung

1. Für das **Schweinsragout** das Schweinefleisch in mundgerechte Würfel (ca. 2 cm) schneiden und trocken tupfen. Zwiebel fein hacken. Karotten und Sellerie schälen bzw. putzen und in feine Stifte schneiden. Knoblauch fein hacken.
2. Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen. Die Fleischwürfel portionsweise rundum scharf anbraten, damit sich Röstaromen entwickeln. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Anschließend das Fleisch aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.

3. Im selben Topf **Butterschmalz** erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Karotten und Sellerie etwa 5 Minuten anbraten, bis sie leicht Farbe annehmen. Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und bei hoher Hitze einkochen lassen, damit sich die Aromen intensivieren.
4. Das angebratene Fleisch zurück in den Topf geben. Tomaten und Fleischsuppe hinzufügen und alles gut verrühren. Kurz aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer sowie einer Prise Zucker abschmecken. Das Schweinsragout zugedeckt bei sanfter Hitze etwa 50 Minuten bis 1 Stunde schmoren, bis das Fleisch zart ist und die Sauce eine sämige Konsistenz hat.

[hier bestellen](#)

Topfset Edelstahl 2-teilig
inkl. Glasdeckel, Induktion



Tipp

Schweinsragout passt hervorragend zu Salzkartoffeln, Spätzle, Püree, Knödeln oder frischem Bauernbrot. Vor dem Servieren mit frischen Kräutern bestreuen.

Unsere Empfehlung