

Kochen mit Elfriede

Schweinsragout

Zutaten:

Für 6 Portionen

800 g Schweinsschulter, 150 g Champignons, 25 g getrocknete Steinpilze,
1 große Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 100 g Speckwürfel, 1 EL Butterschmalz oder Öl,
je ½ roter und grüner Paprika, 4 Essiggurken, 1/8 l Sauerrahm, 1-2 EL Mehl, 1 TL Senf,
ca. 1/8 l Suppe, Salz, Pfeffer, Petersilie,
1 EL Preiselbeermarmelade

Zubereitung:

Die Steinpilze in etwas Wasser 10 Minuten einweichen.

Die feingehackte Zwiebel und Knoblauch in Butterschmalz hell anrösten. Das Fleisch würfelig schneiden und die Speckwürfel dazugeben. Die Champignons blättrig schneiden und auch mitrösten. Die Steinpilze mitsamt der Flüssigkeit dazugeben, würzen, mit Rindsuppe aufgießen und ca. 50 Minuten dünsten. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die gewürfelten Paprika dazugeben. Den Sauerrahm mit dem Mehl versprudeln, einrühren und kurz verkochen lassen.

Mit kleinwürfelig geschnittenen Essiggurken, Senf, Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Preiselbeermarmelade verfeinern.

Tipp: Statt Preiselbeermarmelade passt auch Dirndl-marmelade sehr gut dazu!

