



Mediterranes Schweinsragout mit Peperoni und Oliven

Eine leichte Sauce, ohne Rahm und nicht gebunden, macht dieses Ragout aus. Peperoni, Zwiebel und Oliven geben ihr südlichen Charme. Rosmarin, etwas Peperoncino und Knoblauch verleihen ihr die passende Würze. Der gut durchzogene Schweinshals hat viel Geschmack und ist vor allem sehr saftig. Das Ragout kann auch mit dem ebenfalls gut durchzogenen Hohrücken vom Rind zubereitet werden.

Zutaten (2 Portionen)

400g Schweinshals
200g Peperoni, rot und gelb gemischt
40g Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Zweig frischer Rosmarin
4-5cm Peperoncino
10 Oliven entsteint
8cl Weisswein
1dl Gemüsebouillon
Olivenöl
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Schweinshals zu 4-5cm grossen Würfeln schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen und etwas ziehen lassen.

Peperoni mit dem Sparschäler schälen und zu ca. 2cm grossen Stücken schneiden. Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu Streifen schneiden. Knoblauch grob hacken. Oliven halbieren. Peperoncino längs halbieren, die sehr scharfen Kerne herausschaben und die Schote zu kleinen Stücken schneiden.

Peperoni zusammen mit der Zwiebel, dem Peperoncino und den Oliven 4-5 Minuten in Olivenöl sanft dünsten. Weisswein und Bouillon zugießen, Rosmarinzweig in die Sauce legen und 10 Minuten köcheln lassen.

Peperoncini können recht unterschiedlich scharf sein, am besten gibt man nur die Hälfte zur Sauce und gibt den Rest bei Bedarf erst nach ein paar Minuten hinzu.

Schweinshalswürfel in Bratbutter mindestens auf zwei Seiten anbraten und mit etwas Bratensaft zum Gemüse geben. Ca. 30 Minuten leicht köchelnd schmoren. Ev. etwas Wasser zugeben, damit zum Schluss reichlich Sauce vorhanden ist.





