



Schweinsragout mit Curry

Die Schweinshaxe enthält reichlich Bindegewebe, dieses geliert beim Schmoren und sorgt dafür, dass das Fleisch auch beim aufwärmen nicht trocken wird. So lässt sich auch aus bereits gegarten Haxen ein gutes Ragout zubereiten. Das Ragout wird mit reichlich Rüebli, Stangensellerie und Curry geschmort. Das gibt ein kräftiges, aber je nach verwendeter Curry-Mischung, ein nur leicht pikantes bis scharfes Gericht. Etwas Kurkuma, zusammen mit Sauerrahm gegen Schluss der Kochzeit in das Ragout eingerührt, verleiht ihm eine kräftige Farbe.

Zutaten (2 Portionen)

400g	Schweinshaxe, vorgegart
100g	Rüebli
100g	Stangensellerie
40g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2Tl	Curry mild
1dl	Weisswein
2dl	Hühnerbouillon
1/2Tl	Kurkuma
30g	Sauerrahm
	Bratbutter

Zubereitung

Fleisch der Schweinshaxe vom Knochen ablösen und zu 1-2cm grossen Würfeln schneiden. Rüebli und Sellerie zu Würfeln schneiden. Zwiebel und Knoblauch grob hacken. Blättchen von den Thymianzweigen abfieseln.

Rüebli, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch und Thymian ca. 5 Minuten in Bratbutter dünsten. Curry zugeben und kurz mitdünsten. Weisswein zugießen und auf die Hälfte einkochen

lassen (ca. 5 Minuten). Fleisch und die Knochen zugeben, Bouillon zugießen bis das Fleisch knapp bedeckt ist. 40 bis 50 Minuten köcheln lassen. Knochen herausfischen, Kurkuma und Sauerrahm unterrühren und nochmals 2-3 Minuten köcheln lassen. Ev. mit Pfeffer abschmecken.





