



Schweinsragout mit Rosmarin und Knoblauch

Ein ungemein würziges Schweinsragout mit sehr viel Knoblauch und Rosmarin nach dem Vorbild Schweinsbratens "Arista fiorentina", der anno 1440 am Kirchenkonzil beim Festessen für die Gäste für Begeisterungstürme gesorgt haben soll. Mit den gleichen, nur wenigen, aber grosszügig bemessenen Zutaten, Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin, wird auch das geschmorte Ragout zu einem Gaumenschmaus.

Zutaten (3 Portionen)

500g Schweinsvoessen
6-8 Knoblauchzehen
(1 halbe handvoll)
3-4 Zweige frischer Rosmarin
80g Zwiebel
6cl Noilly Prat
1El Zitronensaft
3dl Hühnerbouillon
3/4Tl Mehl
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel zu groben Spalten schneiden. Knoblauch schälen, grosse Zehen längs halbieren.

Voessen mit Küchenpapier trockentupfen. Ringsum salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben.

Bouillon mit den Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarinzweigen aufkochen und den Zitronensaft zugeben.

Voressen in Bratbutter anbraten und in die Bouillon geben. Damit das Fleisch keinen Saft zieht, sollte es portionenweise angebraten werden. Bratensatz mit Noilly Prat auflösen und durch ein feines Sieb zum Ragout giessen.

Ragout ca. 2 Stunden leicht köcheln lassen, die Stengel der Rosmarinzweige herausfischen und den Sauerrahm einrühren. Ev. mit Salz und Pfeffer abschmecken.





