Ragoût vom geräucherten Schweinshals

Es ist die einfachere Variante vom Kasseler Rahmgulasch, mit weniger Zutaten und schneller zubereitet. Der Schweinshals ist gut von Fett durchzogen und daher von kräftigem Geschmack, der zudem vom Räuchergusto unterstützt wird. Der geräucherte Schweinshals wird in der Regel vor dem Räuchern in eine Beize eingelegt, ist also schon gewürzt und leicht gesalzen, darum sollten Gewürze, vor allem beim Zubereiten eines Ragoûts, nur zurückhaltend verwendet werden.

Zutaten (2 Portionen)

300g	geräucherter Schweinshals am Stück
1	kleinere Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1/2Tl	Paprika süss
1dl	Weisswein
1dl	milde Hühnerbouillon
2El	Sauerrahm
1/4Tl	Maizena
	Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel in feine Streifen schneiden und in Bratbutter andünsten bis sie leicht Farbe annimmt. Schweinshals in ca. 2cm grosse Würfel schneiden, zu den Zwiebeln geben und ca. 3-4 Minuten mitbraten.

Mit Weisswein ablöschen, Knoblauch fein würfeln und zugeben, Paprika zugeben, etwa 3-4 Minuten köcheln lassen, Bouillon dazugiessen und das Ragoût offen ca. 30 bis 40 Minuten köcheln lassen. Sauerahm unterrühren, Maizena in kaltem Wasser anrühren und schlückchenweise zugebn bis das Ragoût die gewünschte Konsistenz hat. Mit

Pfeffer abschmecken.